**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL**
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREÂMBULO**

**PROCESSO LICITATÓRIO N° 061/2026**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 010/2026**
**DATA DO CREDENCIAMENTO: 23/10/2026**
**HORÁRIO:** 08h45min
**DATA DE REALIZAÇÃO: 23/10/2026**
**HORÁRIO:** 09h00min
**LOCAL:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitações

A Prefeitura Municipal de Campo Florido, com endereço na Praça Eteocles Vilela nº. 078, Centro, Campo Florido-MG, CNPJ nº. 18.428.862/0001-85, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº 010/2026** pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE LANCHES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO**, conforme especificado no anexo VIII (Termo de Referência), que será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar Federal n° 147/2014 e Decreto Municipal nº 220/2023 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

**DA JUSTIFICATIVA PELA ADOÇÃO DO PREGÃO PRESENCIAL**
A opção pela modalidade de pregão presencial encontra amparo legal no artigo 176, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, que admite expressamente a realização de licitações na forma presencial, desde que devidamente justificada pela Administração Pública. No caso em tela, a escolha se justifica pela natureza do objeto licitado, imprescindível e essencial à manutenção da qualidade dos serviços públicos prestados aos munícipes, conforme detalhado no Termo de Referência.

**DO FUNDAMENTO LEGAL E DA ADMISSIBILIDADE DA MODALIDADE PRESENCIAL**
O artigo 17, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece que o pregão será preferencialmente realizado na forma eletrônica, admitindo-se, todavia, a forma presencial desde que motivada em ato formal pela autoridade competente. Tal motivação encontra respaldo nos princípios norteadores da Administração Pública previstos no artigo 5º da mesma Lei, notadamente os princípios da eficiência, da celeridade e da economicidade, que orientam a busca pela contratação mais vantajosa ao erário público.
Ademais, o artigo 11, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 estabelece que o processo licitatório se destina a assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto, o que é melhor alcançado, no caso concreto, mediante a adoção do pregão presencial.

**DAS VANTAGENS PRÁTICAS E TÉCNICAS DA FORMA PRESENCIAL**
A adoção do pregão presencial no presente caso se justifica por razões técnicas e operacionais que se alinham diretamente ao interesse público, a saber:
I – Celeridade processual: A forma presencial permite a resolução imediata de eventuais impugnações, esclarecimentos e questionamentos durante a sessão pública, conferindo maior agilidade ao certame, em consonância com o princípio da eficiência previsto no artigo 5º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021.
II – Inibição de propostas insustentáveis: A presença física dos licitantes e de seus representantes legais, com plenos poderes para negociação, reduz significativamente o risco de apresentação de propostas inexequíveis ou lastreadas em documentos inadequados ao objeto licitado, preservando a higidez do certame e evitando a necessidade de procedimentos de saneamento que atrasariam a contratação.
III – Verificação imediata das condições de habilitação: Na forma presencial, a Comissão de Licitação pode proceder à verificação e ao saneamento de eventuais irregularidades documentais de forma imediata, nos termos do artigo 64 da Lei nº 14.133/2021, que autoriza o pregoeiro a solicitar esclarecimentos e complementações durante a sessão, evitando a morosidade inerente às trocas de mensagens eletrônicas.
IV – Facilidade na negociação de preços: A negociação direta com o licitante vencedor, característica essencial do pregão, revela-se mais eficaz na forma presencial, possibilitando a obtenção de proposta

mais vantajosa ao erário, em atendimento ao princípio da economicidade previsto no artigo 5º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.
V – Menor burocracia procedimental: A forma presencial reduz a dependência de sistemas eletrônicos e plataformas digitais, eliminando riscos de falhas tecnológicas que possam comprometer a validade ou a continuidade da sessão, garantindo maior segurança jurídica ao procedimento.

**DA OBSERVÂNCIA AOS PRINCÍPIOS DA PUBLICIDADE E DA TRANSPARÊNCIA**
O pregão presencial, ainda que realizado de forma física, cumpre integralmente os requisitos legais de publicidade e transparência exigidos pela Lei nº 14.133/2021. A publicação do edital observa os prazos e meios previstos no artigo 54 da referida Lei, assegurando ampla divulgação e acesso de potenciais interessados. Ademais, nos termos do artigo 17, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, a sessão pública será gravada em áudio e vídeo, com posterior disponibilização das gravações, garantindo a transparência e o controle dos atos praticados, em consonância com o princípio da publicidade insculpido no artigo 37, caput, da Constituição Federal.

**DA CONCLUSÃO**
Diante do exposto, a escolha pela modalidade de pregão presencial se mostra plenamente justificada, tanto do ponto de vista legal quanto do ponto de vista técnico e operacional, sendo a alternativa que melhor atende ao interesse público no caso concreto, em plena conformidade com os ditames da Lei Federal nº 14.133/2021 e com os princípios constitucionais que regem a Administração Pública.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na Sala de Licitações, situada à Praça do Eteócles Vilela nº 78, Centro, neste município, **INICIANDO-SE NO DIA 23/10/2026 ÀS 08H45M E SERÁ CONDUZIDA PELO PREGOEIRO COM O AUXÍLIO DA EQUIPE DE APOIO, DESIGNADOS PELA PORTARIA N° 012/2026.**

O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado as especificações técnicas constantes do Termo de Referência anexo e demais condições definidas neste Edital, observando que o modo de disputa a ser utilizado é o "FECHADO - ABERTO" *https://licitacoesecontratos.tcu.gov.br/3-5-modos-de-disputa/*, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

Para a presente licitação serão ainda observados:

**a) Ata de Registro de Preços:** documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas neste edital da licitação e nas propostas a serem apresentadas nos termos do presente Edital;
**b) Orgão Gerenciador:** a **SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO** será a responsável pela gestão e fiscalização da ata de registro de preços decorrente do presente Edital;
**c) Órgãos participantes:** Todas os departamentos, setores, divisões atendidos com o produto/serviço pela Prefeitura, incluído os Departamentos, Divisões e estruturas hierárquicas previstas na Lei;
**d) Edital**: Poderá ser obtido através do email licitacao@campoflorido.mg.gov.br, através de solicitação, ou no Departamento de licitações, localizado na Praça do Eteócles Vilela, Centro;
**e) Informações:** Poderão ser obtidas junto ao Departamento de Compras e Licitações pelo telefone (34) 3322-0228.

**I - DO OBJETO**
1- A presente licitação tem por objeto a **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE LANCHES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO**.
2- Nos termos do artigo 29 e seguintes da Lei Federal 14.133/21 deverá ser considerado:

a) especificidades da licitação e de seu objeto que será contratado, será observada as disposições constantes do Anexo (Termo de Referência);
b) a quantidade e prazos são os constantes do Anexo VIII (Termo de Referência);
c) não haverá possibilidade de prever preços diferentes para um mesmo item – quando for o caso;
d) o critério de julgamento da licitação será o de menor preço por item.

**II - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO – artigo 164 e seguintes**

1- As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao pregoeiro e protocolizadas em dias úteis, das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, no Protocolo Municipal, sito a Praça Eteócles Vilela nº 78, Centro, **Campo Florido/MG** /MG – CEP 38.130-000, ou encaminhadas através de e-mail no endereço eletrônico: protocolo@campoflorido.mg.gov.br e licitacao@campoflorido.mg.gov.br
1.1- Caberá a Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
1.2- Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização deste PREGÃO PRESENCIAL.
2- A impugnação deverá, obrigatoriamente, estar acompanhada de CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, e de CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada), bem como do respectivo ato constitutivo e procuração, na hipótese de procurador, que comprove que o signatário, efetivamente, representa e possui poderes de representação da impugnante.
3- Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente via internet, endereçados exclusivamente ao e-mail: licitacao@campoflorido.mg.gov.br nos termos do artigo 164, da Lei Federal nº 14133/2021
3.1- A resposta ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
4- As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
4.1- A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
4.2- As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas nos mesmos veículos de divulgação do Comunicado de Abertura da Licitação e vincularão os participantes e a administração.

**III - DA PARTICIPAÇÃO**
1- A participação neste Pregão é ampla para todas as empresas do ramo de atividade, inclusive com a possibilidade de micro e empresas de pequeno porte nos termos da Lei, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.
1.1- Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, àqueles que preenchem os requisitos do Decreto Federal nº 8.538/2015, Art. 3º c.c. Art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147/2014.
2- Será vedada a participação de empresas:
a) proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
b) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
c) enquadradas nas disposições no artigo 9º da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ou ainda,
d) que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação.
3- Serão aceitos os envelopes recebidos por correio ou protocolizados antecipadamente junto ao Setor de Licitações, desde que isso ocorra antes do horário previsto para a realização da sessão pública, não havendo necessidade de representante credenciado, no entanto, a empresa estará automaticamente renunciando aos direitos consagrados àquelas empresas que estarão credenciadas.
4- Por força do que dispõe o Capítulo V, artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, as microempresas e empresas de pequeno porte terão tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, especialmente no que se refere à preferência nas aquisições de bens e serviços pelos Poderes Públicos.
5- Os signatários deste instrumento, por força da Lei Federal nº 13.709/2018, dão ciência da utilização de dados para fins de transparência e publicidade exigidas em lei.

**IV- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
1- Os recursos financeiros para as despesas com a execução do objeto serão atendidos pela dotação própria do orçamento vigente para 2026:

---
2- Para os exercícios seguintes, serão alocados os recursos necessários nas respectivas leis orçamentárias, inclusive sendo condição exigível para fins de prorrogação.

**V- DO CREDENCIAMENTO**
1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:
a) tratando-se de representante legal: cópia simples do estatuto social, **contrato social** completo, requerimento de empresa individual completo ou outro instrumento de registro comercial registrado na Junta Comercial completa ou qualquer outro ato constitutivo de empresa registrado no órgão competente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
b) sendo pessoa física deverá apresentar cópia simples do **CPF e RG** (podendo ser substituído por outro documento que contenha estes dados);
c) tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular, emitido pelo representante da empresa ou pela pessoa física, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.
d) A critério do pregoeiro, poderá ser realizado diligência para fins de comprovação do enquadramento, inclusive quando não apresentado os documentos probante, observando a responsabilidade do participante no tocante ao disposto no artigo 4º, da Lei Federal nº 14133/2021.
e) O representante legal ou o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
f) Será admitido apenas um representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.
g) A falta do Credenciamento no início da sessão de abertura do pregão ou a ausência do credenciado importará em possibilidade apenas de protocolo dos envelopes, sem possibilidade de manifestação em nome da licitante.
2- Eventuais falhas nos documentos apresentados que não venham a comprometer o certame, prejudicar terceiros e não impeçam de auferir os poderes do representante e o ramo de atividade, poderão ser relevadas a critério do Pregoeiro.
3- Os documentos do Credenciamento deverão estar fora dos envelopes propostas e habilitação.
4- O representante se responsabiliza pela autenticidade dos documentos apresentados sem autenticação e sem reconhecimento de firma.
5- Não será admitido o credenciamento para concorrer no mesmo item, de empresas que possuam vínculo entre seus sócios, diretores ou representantes, evitando a frustração da competitividade.
6- A Administração informa que as licitantes que não se fizerem representar por pessoa devidamente acreditada poderão encaminhar os envelopes 01- Proposta e 02- Habilitação Jurídica pessoalmente ou via correios, sabendo desde já que o não comparecimento pessoal na Sessão do presente certame gera expressa renúncia ao direito de renovação dos lances e abdicação do direito de eventualmente recorrer da decisão tomada, uma vez que no caso do Pregão (art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021), deve ser manifestado imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso.
7- No horário e local, indicados no preâmbulo, será aberta a Sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 15 (quinze) minutos.
8- O prazo previsto acima poderá ser reduzido caso, comprovadamente, todos os participantes já tenham se apresentado para o credenciamento. Estando todas as licitantes representadas por credenciados e, por decisão do Pregoeiro, poderá ser iniciado o ato de abertura dos envelopes contendo as propostas, dando-se por encerrado o credenciamento.

**VI- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**
1- Além do CREDENCIAMENTO deverá ser apresentado fora dos envelopes nº 01 e nº 02 também, as declarações que segue:

**ANEXO II** - MODELO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.
**ANEXO V** - MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE (Quando for o caso).
**ANEXO VI -** MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDANCIA COM O EDITAL.
NOTA: **AS DECLARAÇÕES DEVERÃO SER APRESENTADAS FORA DOS ENVELOPES N.º 01 E N.º 02, DEVENDO SER ENTREGUES JUNTAMENTE COM O DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO, PODENDO INCLUSIVE SER SUBSTITUÍDA POR DECLARAÇÃO UNIFICADA.**
2- A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

| |
|---|
| **ENVELOPE I:**<br>**Conteúdo: Proposta de Preço**<br>**Processo Administrativo nº 061/2026.**<br>**Pregão Presencial nº 010/2026.**<br>**Prefeitura Municipal de Campo Florido/MG.**<br>**Nome da empresa/CNPJ, endereço, telefone e e-mail** |

| |
|---|
| **ENVELOPE II:**<br>**Conteúdo: Documentos para Habilitação**<br>**Processo Administrativo nº 061/2026.**<br>**Pregão Presencial nº 010/2026.**<br>**Prefeitura Municipal de Campo Florido/MG.**<br>**Nome da empresa/CNPJ, endereço, telefone e e-mail** |

3- Quando remetidos pelos Correios, os dois envelopes do exigidos no subitem anterior devidamente identificados deverão estar acondicionados em um terceiro envelope, juntamente com os documentos de credenciamento exigidos pelo **ITEM III - DO CREDENCIAMENTO**, devidamente endereçado na forma abaixo e entregues até a hora limite, determinada no preâmbulo deste edital.

4- A Administração não se responsabilizará pelo eventual atraso na entrega dos envelopes. Ocorrendo essa situação e não sendo protocolados os envelopes no horário determinado, a empresa será desclassificada.
5- A remessa via postal implicará na renúncia do licitante em credenciar preposto para representá-lo na sessão de procedimentos do Pregão, assim como importará preclusão do direito de ofertar lances verbais e de manifestação de intenção de recorrer, e, ainda, na aceitação tácita das decisões tomadas na sessão respectiva.
6- A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.
7- Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia simples, sendo que o representante da licitante se responsabiliza pela autenticidade dos documentos, podendo o Pregoeiro promover diligência para verificação.

**VII- DO VALOR ESTIMADO (ART. 23) E DO PRAZO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ART. 84)**
O valor total estimado para a presente contratação tem como parâmetro de preços constante dos autos, aferido nos termos do artigo 23 da Lei Federal no 14.133/21, não sendo divulgados sob a justificativa de não permitir eventual frustração da competitividade.
Quando da divulgação dos preços, os mesmos estão dispostos no Termo de Referência – **ANEXO VIII**.
O prazo da presente ata de registro de preços administrativo será de 01 (um) ano, contados da assinatura, podendo ser prorrogado desde que comprovado a necessidade, na forma do Art. 84 da Lei 14.133/2021.

**VIII- DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "PROPOSTA"**
1- As propostas deverão ser apresentadas em impresso conforme o **ANEXO I** – **MODELO DE IMPRESSO OFICIAL PROPOSTA**, em envelopes fechados, rubricadas e assinadas, manuscritas, datilografadas ou impressas, sem emendas ou rasuras, principalmente no que tange a valores e números suscetíveis de gerar dúvidas quanto a sua autenticidade.

1.1- Na proposta a ser apresentada deverão estar inclusos todos os custos com a entrega do produto/execução do serviço, incluindo o pessoal eventualmente envolvidos observando-se a integralidade dos custos para atendimento de eventuais direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho vigentes na data de entrega das propostas, bem como responderá a contratada por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados à CONTRATANTE ou a terceiros, eximindo-se a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária, cuja demonstração deverá ser realizada pela apresentação da Planilha de Preços e Quantitativos conforme modelo no Anexo do presente Edital, inclusive custos de transportes e fretes para a entrega no local determinado.
2- A proposta deverá conter:
2.1- Preços unitários e totais, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;
2.2- Indicação/especificação dos materiais, produto, equipamentos ou serviços, marca e modelo (se houver);
2.3- A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
2.4- Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a abertura do presente certame - suspenso em caso de recurso administrativo ou judicial.
2.5- A proposta apresentada terá que refletir preços equivalentes aos praticados no mercado no dia de sua apresentação, observado o item 2.1.
2.6- Condições de pagamento: O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, contados da comprovação da execução dos serviços, pelo fiscal da ata de registro de preços.
3- Deve constar ainda da proposta o e-mail através do qual serão realizados os pedidos pelo Setor de Compras, bem como número de telefone do responsável.
4- Eventuais falhas no preenchimento da proposta que não venham a comprometer o certame ou prejudicar terceiros poderão ser relevadas a critério do Pregoeiro.
5- Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital e seus Anexos.

**IX- DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "HABILITAÇÃO"**
1. Os Documentos de Habilitação deverão ser entregues em envelope individual e fechado, conforme relação a seguir:

**a) HABILITAÇÃO JURÍDICA - ARTIGO 66, LEI FEDERAL 14.133/2021**
1- Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
2- **Contrato social/ Declaração de Firma Individual/Declaração de Microempreendedor**
Obs. Estes documentos serão dispensados se apresentados no credenciamento.

**b) HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TABALHISTA– ARTIGO 68, LE FEDERAL 14.133/2021**
1- A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
2- A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
3- A regularidade perante a Fazenda Federal (através das certidões negativas de débito da Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN e da Receita Federal do Brasil – RFB (conjuntas);
4- CND Estadual;
5- CND Municipal;
6- A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
7- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
8- Declaração da empresa de que a proponente não foi apenada com declaração de inidoneidade por qualquer ente da Administração Pública – dispensa se apresentado declaração unificada **ANEXO IV**;
9- Declaração da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal - dispensa se apresentado declaração unificada **ANEXO III;**
10- Serão aceitas como prova de regularidade para com as Fazendas, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

**c) HABILITAÇÃO ECÔNOMICA FINANCEIRA - ARTIGO 69, LE FEDERAL 14.133/2021**
1- Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

**d) DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

a) Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando fornecimento anterior compatíveis com o objeto.

b) Alvará da Vigilância Sanitária; **(PARA ASSINATURA DE CONTRATO)**

c) Alvará de Localização e Funcionamento. **(PARA ASSINATURA DE CONTRATO)**

**e) DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**
1- Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias à data de sua expedição.
2- A licitante responderá pela veracidade de todas as informações que prestar, sob pena de crime de falsidade material (Art. 297 e 298 do Código Penal) ou ideológica (Art. 299 do Código Penal), ou ainda, de ser desclassificada, ou ver anulada a adjudicação, ou rescindido a sua ata de registro de preços.
3- Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.
4- Os documentos deverão ser entregues e apresentados, preferencialmente, na ordem exigida no edital.
5- Os documentos exigidos na habilitação poderão ser apresentados cópia simples, observando que o representante se responsabiliza pela autenticidade dos mesmos, podendo o Pregoeiro promover diligência para constatação da autenticidade.
6- Após a habilitação, poderá a licitante ser inabilitada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.
7- Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer meio de cópia, sem necessidade de serem autenticadas (art.70, inciso I), situação em que o representante ou sócio da licitante assume total responsabilidade pela autenticidade, sem prejuízo do Pregoeiro promover diligência para verificação da mesma (art.64).
8- Não serão aceitos nenhum tipo de protocolo referente às certidões elencadas acima. Serão aceitas como prova de regularidade certidões positivas, com efeito, de negativas.
9- Os envelopes que não forem abertos ficarão à disposição dos participantes para a retirada no período de 30 (trinta) dias. Passados os 30 (trinta) dias, serão destruídos pelo Departamento de Compras e Licitações.
10- Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
11- As microempresas e de pequeno porte deverão apresentar todas as documentações exigidas acima.
12- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação pagamento ou parcelamento do débito e emissões de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;
13- A não-regularização da documentação no prazo previsto implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, sendo facultado a administração convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

**X- DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**
1- No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando -se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.
2- Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro em envelopes separados, a proposta de preços (Envelope nº 01) e os documentos de habilitação (Envelope nº 02).
3- Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

4- A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, conforme artigo 59, da lei Federal 14133/2021, sendo desclassificadas as propostas:
a) contiverem vícios insanáveis;
b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
c) apresentarem preços inexequíveis;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
4- No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.
5- As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
5.1. Serão classificados para a etapa da disputa aberta, com a apresentação de lances públicos e sucessivos, o licitante que apresentou a proposta de menor preço e os das propostas até 10% (dez por cento) superior àquela. *https://licitacoesecontratos.tcu.gov.br/3-5-modos-de-disputa/*
6- O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo - se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
7- A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
8- Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de 0,01 (um centavo), valor este que poderá ser alterado a critério do pregoeiro.
9- A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário do item.
10- A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
11- Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:
12- A convocação da microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, ocorrerá prontamente durante a fase de lance – portanto as licitantes não enquadradas deverão observar no momento da oferta do lance o percentual de redução.
13- A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas.
14- Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 12.
15- Caso a vencedora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 12, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.
16- O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço.
17- Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
18- Como critério de aceitabilidade da proposta classificada, será observado (artigo 59 da Lei 14.133/21):
a) vícios insanáveis;
b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação – permitida a diligência no caso de inexequíveis;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
19- Em ocorrendo a desclassificação devido a proposta ser em valor superior ao estimado, poderá ser convocado os demais licitantes convocados para negociação.
20- Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação apresentada na própria sessão.

21- Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades sanáveis nos documentos de habilitação ou propostas poderão ser saneadas na Sessão Pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:
a) substituição e apresentação de documentos ilegíveis, ou
b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
22- A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
23- A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
24- Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados neste edital para fins de habilitação, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.
25- Para efeito de assinatura da ata de registro de preços, a licitante habilitada deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
26- A comprovação de que trata o subitem 25, deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.
27- Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o item (ou os itens) objetos do certame.
28- Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação e amostra (quando exigida), o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.
29- Conhecida a vencedora, o Pregoeiro consultará as demais classificadas se aceitam fornecer ao preço daquela, mantidas as quantidades ofertadas, conforme regra o artigo 61, da Lei Federal nº 14133/2021.
30- Em seguida, abrirá os envelopes nº 02 das licitantes que aceitaram e decidirá sobre as respectivas habilitações, observadas as disposições do edital.
31- A Prefeitura procederá com o registro em documento próprio que ficará anexo à ata de registro de preços, das licitantes habilitadas que aceitarem registrar seus preços idênticos a vencedora, observada a ordem de classificação.
32- O registro a que se refere este item tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata.
33- Se houver mais de um licitante na situação de que trata item 32, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva, conforme regra o § 1º, do Artigo 61, da Lei Federal nº 14133/2021.
34- A critério do pregoeiro ou setor solicitante o certame poderá ser suspenso a qualquer momento para solicitação de apresentação de amostras ou diligência, inclusive com exigência de apresentação de documentos complementares, vedado a inclusão de documentos que deveria constar no processo desde a realização da sessão pública.
35- Se a proposta não for aceitável ou se a LICITANTE deixar de enviar a Proposta de Preços atualizada (se exigida pelo pregoeiro) ou não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro DESCLASSIFICARÁ e examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital, conforme regra o artigo 59, da Lei Federal nº 14133/2021.

**XI- DOS RECURSOS**

1- Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá prazo, durante o qual, qualquer licitante poderá de forma motivada, na própria sessão manifestar sua intenção de recorrer.
2- A falta de manifestação motivada quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito.
3- Uma vez aceita a intenção de recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

4- Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail licitacao@campoflorido.mg.gov.br.
5- O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.
6- Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, o Pregoeiro terá até 5 (cinco) dias para:
7- Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;
8- Motivadamente, reconsiderar a decisão;
9- Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade competente;
10- O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
11- Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar a contratação.
12- Não havendo recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

**XII- DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**
1- A sessão pública poderá ser reaberta:
a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
b) Quando houver erro na aceitação do preço classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a ata de registro de preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta através de Comunicado a ser publicado nos mesmos endereços do Comunicado de Abertura do Certame.

**XIII- DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**
1- Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será declarado vencedor.
2- Se o primeiro proponente classificado não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação do segundo proponente classificado, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até o encontro de uma proposta que atenda a todas as exigências do edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto da licitação.
3- A homologação do resultado da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.
4- A homologação do resultado desta licitação não obriga esta Administração à aquisição do objeto licitado.
5- As entregas/execução deverão ser realizadas conforme previsão do Anexo (Termo de Referência) a ser prevista esta condição da ata de registro de preços ou documento equivalente na forma da Lei.

**XIV- DO PAGAMENTO**
1- O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência eletrônica para a conta bancária da Contratada indicada pela mesma, contados da apresentação da Nota Fiscal, após a execução definitiva do objeto, atestado pelo Fiscal da ata de registro de preços.
2- No corpo da Nota Fiscal deverá ser informado o número da licitação e da ata de registro de preços correspondente.
3- Quando o Município atrasar o pagamento de contas decorrentes das contratações será aplicado o índice oficial INPC/IBGE para atualização monetária.
4- Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no 1° dia útil subsequente.
5- Quaisquer erros ou emissão ocorridos na documentação fiscal será motivo de correção por parte da CONTRATADA e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

**XV- DO REAJUSTE, REPACTUAÇÃO OU REEQUILIBRIO DE PREÇOS E ADITIVO CONTRATUAL**
1- Durante a vigência da ata de registro de preços, os valores contratados não serão reajustados, salvo se para pedido de repactuação ou reequilíbrio que deverá ser solicitado nos termos da Lei em processo

levado a termo a ser analisado pela Prefeitura, observado o disposto nos casos enquadrados no Artigo 124, II, “d” da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021:
2- Nem hipótese alguma haverá aplicação de reequilíbrio de preço para pedidos já efetuados pela administração.
3- A não concessão do reequilíbrio de preço, não implica em justificativa para recusa na entrega do objeto.
4- O reequilíbrio de preço somente será concedido quanto comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro nas situações de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis – observando que reajuste no preço dos insumos, folha de pagamento e demais despesas dentro dos índices padrões (inflação, previsão em convenção) não serão considerados para concessão de reequilíbrio.
5- Havendo a prorrogação da ata de registro de preços e, decorridos 12 (doze) meses da contratação, a Contratada poderá, através de requerimento específico, solicitar a correção das bases contratuais, pedido que será recebido e analisado pela Administração que, em sendo acolhido, autorizará a correção pelo índice do INPC/IBGE relativo ao período ou outro índice que venha substituí-lo, descontados os eventuais reequilíbrios concedidos
6- Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível.
7- A CONTRATADA fica ciente que a ata de registro de preços não poderá ser aditada nos percentuais previstos no artigo 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.
8- Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados junto ao Setor de Licitações da **Prefeitura Municipal de Campo Florido/MG**.

**XVI- DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
1- Após a homologação, será concluído a ata de registro de preços, cuja minuta constitui o deste Edital.
2- A ata de registro de preços será encaminhada através de correio eletrônico, para o endereço de e-mail disponibilizado pelo licitante na fase de habilitação, competindo ao Contratado a impressão e assinatura do instrumento em 02 (duas) vias, providenciando a entrega da via original no Setor de Licitações da **Prefeitura Municipal de Campo Florido/MG** em até 05 (cinco) dias úteis após o seu recebimento.
3- Constitui parte integrante do CONTRATO ADMINISTRATIVO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, independente de sua transcrição, o Anexo (Termo de Referência) bem como a proposta da futura contratada, para todos os efeitos legais.
4- A via do instrumento destinada a contratada, devidamente assinada pelo Contratante, será disponibilizada por correio eletrônico, na forma do item antecedente, ou para retirada na **Prefeitura Municipal de Campo Florido/MG** a partir de 05 (cinco) dias úteis após o protocolo da entrega das vias originais prevista no item anterior.

**XVII- DO PRAZO DE VALIDADE**
1- O prazo de validade da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, contado a partir da data da assinatura, podendo ser prorrogado caso seja comprovado a necessidade conforme Art. 84 – Lei 14.133/2021.
2- No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, desde que justificado pelo órgão gerenciador.

**XVIII- DAS PENALIDADES**
1- O licitante, detentor ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
a) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços;
b) dar causa à inexecução total do contrato ou da ata de registro de preço;
c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
e) não celebrar o contrato ou ata de registro de preço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
g) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato ou da ata de registro de preços;
h) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou da ata de registro de preço;
i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º/08/2013.
m) Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
2- O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções no artigo 156 da Lei Federal nº 14133/2021, qual seja:
a) Advertência – inciso I, quando dar causa a inexecução parcial do contrato ou da ata de registro de preços;
b) Multa de até 10% sobre o valor total do contrato ou da ata de registro de preços - inciso II;
c) Multa de até 0,5% (meio por cento) ao dia, do valor contratado, caso haja atraso na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, na execução dos serviços ou na apresentação de eventual documento solicitado pela CONTRATANTE, limitado a 30% (trinta por cento).
d) Impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos – inciso III, quando cometido as infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155;
e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 03 (três) anos, quando cometido as infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.
3- A sanção de que trata a alínea "b" e "c", não poderá ser aplicada sem que seja garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
4- As sanções das alíneas "d" e "e" não poderá ser aplicada sem que seja aberto processo de responsabilização, garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
5- A aplicação das sanções deverá ser precedida de análise jurídica e somente pelo Prefeito Municipal, conforme § 6º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14133/2021.
6- A sequência do rol previsto nas alíneas do subitem 1, não é obrigatório, podendo ser aplicada a sanção mais severa em conformidade com a falha cometida pelo CONTRATADO.
7- A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções
8- Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da contratada, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
9- A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade

**XIX- DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO**
1- Fica assegurado a Prefeitura Municipal o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.
2- A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.
3- Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
4- A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.
5- A nulidade da contratação opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que a ata de registro de preços, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
6- Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.
7- A revogação ou anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**XX- DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**
1 - A partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção prevista na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução desta ata de registro de preços nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de

corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro da presente ata de registro de preços, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto desta ata de registro de preços, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

**XXI- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

1- O resultado e demais atos do presente certame será divulgado no Portal Oficial do Município de **Campo Florido/MG**, através do endereço www.campoflorido.mg.gov.br

2- As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que a interpretação não viole a lei e não comprometa o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

3- Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro.

4- Será facultado o Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive parecer técnico à (s) Secretaria (s) requerente (s) do certame com relação aos produtos cotados, bem como solicitar aos órgãos competentes, elaboração de parecer técnico destinado a fundamentar a decisão.

5- O Pregoeiro poderá, ainda, relevar erros formais, ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação e não gerem a majoração do preço proposto.

6- Os licitantes devem acompanhar rigorosamente todas as fases do certame, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem enviada nos termos previstos na lei e no presente Edital ou seus anexos, bem como será responsável pela apresentação dos documentos solicitados nos prazos previstos.

7- Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

8- A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

9- Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal, exceto quando explicitamente disposto em contrário.

10- A autoridade competente poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá -la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba às Licitantes direito à indenização.

11- A anulação do procedimento licitatório induz a do Contrato ou da ata de registro de preço, ressalvado o disposto no parágrafo único, art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

12- O resultado da licitação será divulgado nos mesmos veículos de comunicação dispostos no presente Edital e estará disponível junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de **Campo Florido/MG**.

13- No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14- A proponente deverá indicar ao Pregoeiro todos os meios de contato (telefone/endereço eletrônico (e-mail), para comunicação, e obriga-se a manter os dados devidamente atualizados durante todo o decurso processual. Será de sua inteira responsabilidade o retorno imediato de todos os atos comunicados, os quais serão considerados recebidos, não lhe cabendo qualquer alegação de não recebimentos dos documentos.

15- O Pregoeiro não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Município quanto do emissor.

16- Não havendo expediente, ocorrendo qualquer fato superveniente, que impeça a realização do certame na data e horário marcado, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

16- Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

17- Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

Anexo I – Relação dos Itens/Modelo de Proposta;

Anexo II - Modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo III – Modelo de declaração formal de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho na observância das vedações estabelecidas no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal;

Anexo IV - Declaração de Inexistência de Impedimento Legal para Licitar ou Contratar com a Administração; Anexo V – Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
Anexo VI – Declaração de que a empresa concorda e sujeitar-se-á a todos os termos do Edital;
Anexo VII - Minuta de ata de registro de preços;
ANEXO VIII – Termo de Referência.

**XXII- DO FORO**

1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Uberaba/MG, renunciando a outros por mais privilegiados que sejam, para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital.

**Campo Florido/MG** /MG, 13 de outubro de 2026

**ELIETE PEREIRA DE CASTRO LACERDA**
**PREGOEIRA**

**ANEXO I**
**(MODELO DE IMPRESSO OFICIAL PROPOSTA)**
**A PROPOSTA DEVERÁ SER APRESENTADA NO PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**
**OBS: QUANDO EXISTENCIA DO SISTEMA SICP, A PROPOSTA EMITIDA PODERÁ SER SOMENTE A DO SISTEMA.**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2026**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 010/2026**

**Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE LANCHES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO.**

| |
|---|
| **RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:** |
| **CNPJ:** |
| **INSC. ESTADUAL:** |
| **ENDEREÇO:** |
| **CIDADE:** |
| **ESTADO:** |
| **TELEFONE:** |
| **E-MAIL:** |
| **REPRESENTANTE ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL:** |
| |
| |
| **INFORMACÕES PARA PAGAMENTOS:** |
| **Banco:** |
| **Agência:** |
| **Conta:** |

Solicitamos a gentileza de preencher este formulário. Estes dados facilitarão a elaboração da Ata de Registro de Preços referente a este procedimento licitatório.

## 1. PLANILHA DA PROPOSTA:

| ITEM | PRODUTO / SERVIÇO | UNID. | QTD | MARCA | R$ UNIT | R$ TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL (TIPO PET), TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 500 ML (OU 510 ML), LACRADA COM TAMPA DE ROSCA. RÓTULO: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A MARCA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, LOCAL DE CAPTAÇÃO (FONTE), CNPJ DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE.NCM: 2201.10.00 (ÁGUAS MINERAIS E ÁGUAS GASEIFICADAS). VALIDADE: EXIGÊNCIA DE QUE O PRODUTO TENHA, NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS 9 A 11 MESES DE VALIDADE RESTANTE. QUALIDADE: O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS (DETRITOS) E APRESENTAR-SE LÍMPIDO E INCOLOR. ENTREGA: FORMA PARCELADA, CONFORME A NECESSIDADE DO ÓRGÃO. | UN | 15000 | | | |
| 2 | ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, DE FONTE NATURAL. ACONDICIONAMENTO: ENVASADA EM GARRAFÃO DE POLICARBONATO OU POLIPROPILENO, LISO, TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 20 LITROS. VEDAÇÃO: HERMETICAMENTE FECHADA COM TAMPA PLÁSTICA, LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL E PERSONALIZADO PELO FABRICANTE. PROTEÇÃO ADICIONAL: O GARRAFÃO DEVE POSSUIR PROTETOR PLÁSTICO NA PARTE SUPERIOR (CAPUZ) PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. REQUISITOS DA EMBALAGEM (VASILHAME) VALIDADE DO GARRAFÃO: O VASILHAME RETORNÁVEL DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS GARRAFÕES AMASSADOS, OPACOS, RISCADOS, COM VAZAMENTOS OU SUJIDADES QUE COMPROMETAM A VISIBILIDADE DA ÁGUA. | UN | 1000 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE LAVRADA E REGISTRADA. COMPOSIÇÃO: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 717/2022 DA ANVISA. ACONDICIONAMENTO: GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET (POLIETILENO TEREFTALATO), TRANSPARENTE, DESCARTÁVEL, COM CAPACIDADE LÍQUIDA DE 1,5 LITROS. VEDAÇÃO: TAMPA PLÁSTICA COM ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA. EXIGÊNCIAS DE ROTULAGEM E QUALIDADE ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DA FONTE, LOCALIDADE, COMPOSIÇÃO QUÍMICA (ANÁLISE DO LAMIN), VAZÃO, DATA DE ENVASAMENTO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 6 MESES DE VALIDADE RESTANTE. INTEGRIDADE: AS GARRAFAS DEVEM ESTAR LIMPAS, SEM DEFORMAÇÕES. | UN | 1000 | | | |
| 4 | ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, DE FONTE NATURAL COM GALÃO DE 20 LITROS. ACONDICIONAMENTO: ENVASADA EM GARRAFÃO DE POLICARBONATO OU POLIPROPILENO, LISO, TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 20 LITROS. VEDAÇÃO: HERMETICAMENTE FECHADA COM TAMPA PLÁSTICA, LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL E PERSONALIZADO PELO FABRICANTE. PROTEÇÃO ADICIONAL: O GARRAFÃO DEVE POSSUIR PROTETOR PLÁSTICO NA PARTE SUPERIOR (CAPUZ) PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. REQUISITOS DA EMBALAGEM (VASILHAME) VALIDADE DO GARRAFÃO: O VASILHAME RETORNÁVEL DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS GARRAFÕES AMASSADOS, OPACOS, RISCADOS, COM VAZAMENTOS OU SUJIDADES QUE COMPROMETAM A VISIBILIDADE DA ÁGUA. | UN | 1000 | | | |
| 5 | ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL (TIPO PET), TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 500 ML (OU 510 ML), LACRADA COM TAMPA DE ROSCA. RÓTULO: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A MARCA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, LOCAL DE CAPTAÇÃO (FONTE), CNPJ DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE. VALIDADE: EXIGÊNCIA DE QUE O PRODUTO TENHA, NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS 9 A 11 MESES DE VALIDADE RESTANTE. QUALIDADE: O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS (DETRITOS) E APRESENTAR-SE LÍMPIDO E INCOLOR. ENTREGA: FORMA PARCELADA, CONFORME A NECESSIDADE DO ÓRGÃO. | UN | 15000 | | | |
| 6 | BALA MACIA PC DE 600 GRAMAS BALA MASTIGÁVEL, SABORES SORTIDOS (FRUTAS, IOGURTE OU COCO). A EMBALAGEM DEVE CONTER MARCA, FABRICANTE, LOTE E TABELA NUTRICIONAL.VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | PC | 500 | | | |
| 7 | BALÃO DE FESTA TIPO BEXIGA, FORMATO PERA/ARREDONDADO. TAMANHO: Nº 7 (SETE POLEGADAS), CORRESPONDENDO A APROXIMADAMENTE 18 CM A 19 CM DE DIÂMETRO QUANDO INFLADO. MATERIAL: LÁTEX NATURAL DE ALTA QUALIDADE, BIODEGRADÁVEL, COM TEXTURA LISA E UNIFORME. CORES: SORTIDAS/DIVERSAS (AMARELO, AZUL, BRANCO, VERDE, ROSA, VERMELHO, LARANJA, ETC.) OU CONFORME DEFINIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: PACOTE COM 50 UNIDADES. REQUISITOS DE SEGURANÇA E QUALIDADE CERTIFICAÇÃO INMETRO: É OBRIGATÓRIO QUE O PRODUTO POSSUA O SELO DE IDENTIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE DO INMETRO, ATENDENDO À PORTARIA Nº 302/2021 (REGULAMENTO DE BRINQUEDOS). RESISTÊNCIA: O MATERIAL DEVE APRESENTAR BOA ELASTICIDADE, ALTA RESISTÊNCIA APÓS INFLADO E RETENÇÃO DE AR/GÁS HÉLIO POR PERÍODO PROLONGADO. ACABAMENTO: AUSÊNCIA DE FUROS, MANCHAS OU REBARBAS DE FABRICAÇÃO QUE COMPROMETAM A ESTÉTICA OU FUNCIONALIDADE. | UN | 1000 | | | |
| 8 | CHOCOLATE TIPO WAFER RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA (CAIXA), CONTENDO 20 UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE. WAFER CROCANTE, RECHEIO CREMOSO E COBERTURA UNIFORME DE CHOCOLATE AO LEITE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DERRETIMENTO/VIOLAÇÃO. MÍNIMO DE 6 MESES (OU CONFORME A NECESSIDADE DO ÓRGÃO) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO ALMOXARIFADO. ACONDICIONAMENTO: CAIXA DE PAPELÃO OU MATERIAL RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. GRAMATURA MINIMA DE 100 GRAMAS – 20 UNIDADES | PC | 500 | | | |
| 9 | BISCOITO DE POLVILHO SALGADO/DOCE, TIPO ARTESANAL ("BISCOITÃO"). 20 GRAMAS POR UNIDADE INDIVIDUAL. POLVILHO (AZEDO OU DOCE), OVOS, ÓLEO VEGETAL OU GORDURA ANIMAL, LEITE (OPCIONAL), ÁGUA E SAL. DEVE SER LIVRE DE GORDURAS TRANS. PRODUTO ASSADO, TEXTURA CROCANTE, COR CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU SUJIDADES. | KG | 700 | | | |
| 10 | BOLO DE ANIVERSÁRIO PRONTO, TIPO FESTA. MASSA TIPO PÃO-DE-LÓ (CLARA OU CHOCOLATE), DE CONSISTÊNCIA MACIA, ÚMIDA E FOFA. RECHEIO (OPÇÕES): CREME DE CONFEITEIRO OU DOCE DE LEITE COM PEDAÇOS DE PÊSSEGO EM CALDA (ESCORRIDOS); CREME DE CONFEITEIRO COM PEDAÇOS DE ABACAXI COZIDO (PARA | KG | 500 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | EVITAR ACIDEZ/FERMENTAÇÃO). CHOCOLATE BRIGADEIRO GOURMET, GANACHE OU CREME DE CHOCOLATE DE CONSISTÊNCIA CREMOSA. MORANGO CREME DE CONFEITEIRO OU NATA (TIPO CHANTILLY) COM MORANGOS FRESCOS HIGIENIZADOS E PICADOS. COBERTURA: CAMADA UNIFORME DE CHANTILLY (CREME TIPO CHANTILLY BATIDO) DE BOA QUALIDADE, COM ESTABILIDADE TÉRMICA. ACABAMENTO: DECORADO COM RASPAS DE CHOCOLATE (AO LEITE OU MEIO AMARGO) SOBRE O CHANTILLY. | | | | | |
| 11 | BOLOS SIMPLES, TIPO CASEIRO, MASSA ASSADA E MACIA. SABORES: CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA, COCO, MANDIOCA, MESCLADO, FUBÁ E FUBÁ COM QUEIJO. PESO UNITÁRIO MÍNIMO: 1 KG. REQUISITOS: INGREDIENTES DE PRIMEIRA LINHA. O BOLO DE FUBÁ COM QUEIJO DEVE CONTER PEDAÇOS DE QUEIJO (MINAS OU PADRÃO) VISÍVEIS NA MASSA. O BOLO DE MANDIOCA DEVE TER TEXTURA CREMOSA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA DESCARTÁVEL COM TAMPA TRANSPARENTE (TIPO "BOLO ALTO"), LACRADA, COM ETIQUETA DE SABOR E VALIDADE (MÍNIMA DE 3 DIAS). | KG | 500 | | | |
| 12 | BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE AMENDOIM. COMPOSIÇÃO: BOMBOM COMPOSTO POR CASCA DE WAFER CROCANTE, RECHEIO CREMOSO SABOR AMENDOIM (TIPO CASTANHA/AMENDOIM) E COBERTURA DE CHOCOLATE (AO LEITE OU BRANCO). APRESENTAÇÃO: PACOTE DE 1,0 KG (UM QUILOGRAMA). EMBALAGEM PRIMÁRIA: OS BOMBONS DEVEM SER EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL HERMETICAMENTE FECHADO (FLOW-PACK OU TORÇÃO), GARANTINDO A CROCÂNCIA DO WAFER. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (PACOTE): SACO PLÁSTICO RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, PESO LÍQUIDO TOTAL, TABELA NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. QUANTIDADE POR PACOTE: PARA FINS DE CONFERÊNCIA, O EDITAL PODE PREVER QUE O PACOTE DE 1KG CONTENHA APROXIMADAMENTE ENTRE 45 A 52 UNIDADES (DEPENDENDO DA GRAMATURA UNITÁRIA DA MARCA VENCEDORA, QUE GERALMENTE VARIA DE 19G A 21,5G). INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITOS PACOTES COM BOMBONS ESMAGADOS, DERRETIDOS OU COM A EMBALAGEM INDIVIDUAL VIOLADA. | PC | 500 | | | |
| 13 | BROA DE MILHO (TIPO CAXAMBU, AEROSA OU MINEIRA). PESO UNITÁRIO MÍNIMO: 25 GRAMAS POR UNIDADE INDIVIDUAL. COMPOSIÇÃO BASE: FARINHA DE MILHO (FUBÁ), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ERVA-DOCE (OPCIONAL, CONFORME PREFERÊNCIA DO ÓRGÃO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: COR AMARELADA CARACTERÍSTICA, FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, CROSTA LEVEMENTE FIRME E MIOLO MACIO. SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICO DE MILHO, DOCE NA MEDIDA CERTA, SEM SABORES RESIDUAIS DE RANÇO OU MOFO. PROIBIÇÕES: NÃO SERÃO ACEITAS BROAS QUEBRADAS, EXCESSIVAMENTE SECAS ("ESFARELANDO"), OU COM PRESENÇA DE PONTOS NEGROS (QUEIMADOS). PESO LÍQUIDO: O SOMATÓRIO DAS UNIDADES DEVE CORRESPONDER AO PESO LÍQUIDO DECLARADO NA EMBALAGEM, RESPEITANDO SEMPRE O MÍNIMO DE 25G POR BROA. | KG | 500 | | | |
| 14 | LANCHE TIPO CACHORRO-QUENTE, PREPARADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): PÃO DE HOT-DOG: TIPO MACIO (BISNAGA), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 95 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. SALSICHA: TIPO VIENA OU HOT-DOG (CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO), COZIDA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. BATATA PALHA: TIPO EXTRAFINA E CROCANTE, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA (APROX. 10G A 15G). DEVE ESTAR ISENTA DE EXCESSO DE ÓLEO. MOLHO CONCENTRADO: MOLHO DE TOMATE ENCORPADO (NÃO RALO), COM TEMPEROS NATURAIS, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 145G A 155G (SOMADOS PÃO, SALSICHA, MOLHO E BATATA). PADRÕES DE QUALIDADE DOS INGREDIENTES SALSICHA: DEVE POSSUIR REGISTRO NO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU ÓRGÃOS EQUIVALENTES (S.I.E. OU S.I.M.). PROIBIDO O USO DE SALSICHAS COM EXCESSO DE CORANTE ARTIFICIAL OU TEXTURA ESPONJOSA. PÃO: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, DE FABRICAÇÃO RECENTE (MÁXIMO 24H ANTES DA ENTREGA). MOLHO: ELABORADO COM POLPA DE TOMATE CONCENTRADA, CEBOLA, ALHO E CONDIMENTOS, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA QUE NÃO ENCHARQUE EXCESSIVAMENTE O PÃO. REQUISITOS DE ENTREGA E HIGIENE ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS OU PAPEL ACOPLADO (TÉRMICO), GARANTINDO QUE A BATATA PALHA MANTENHA A CROCÂNCIA (SE POSSÍVEL, ENTREGUE EM SACHÊ SEPARADO).TEMPERATURA DE ENTREGA: SE O LANCHE FOR ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, DEVE ESTAR EM TEMPERATURA ADEQUADA (QUENTE), TRANSPORTADO EM CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. AMPLA COMCORRENCIA | UN | 11250 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | LANCHE TIPO CACHORRO-QUENTE, PREPARADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): PÃO DE HOT-DOG: TIPO MACIO (BISNAGA), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 95 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. SALSICHA: TIPO VIENA OU HOT-DOG (CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO), COZIDA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. BATATA PALHA: TIPO EXTRAFINA E CROCANTE, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA (APROX. 10G A 15G). DEVE ESTAR ISENTA DE EXCESSO DE ÓLEO. MOLHO CONCENTRADO: MOLHO DE TOMATE ENCORPADO (NÃO RALO), COM TEMPEROS NATURAIS, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 145G A 155G (SOMADOS PÃO, SALSICHA, MOLHO E BATATA). PADRÕES DE QUALIDADE DOS INGREDIENTES SALSICHA: DEVE POSSUIR REGISTRO NO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU ÓRGÃOS EQUIVALENTES (S.I.E. OU S.I.M.). PROIBIDO O USO DE SALSICHAS COM EXCESSO DE CORANTE ARTIFICIAL OU TEXTURA ESPONJOSA. PÃO: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, DE FABRICAÇÃO RECENTE (MÁXIMO 24H ANTES DA ENTREGA). MOLHO: ELABORADO COM POLPA DE TOMATE CONCENTRADA, CEBOLA, ALHO E CONDIMENTOS, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA QUE NÃO ENCHARQUE EXCESSIVAMENTE O PÃO. REQUISITOS DE ENTREGA E HIGIENE ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS OU PAPEL ACOPLADO (TÉRMICO), GARANTINDO QUE A BATATA PALHA MANTENHA A CROCÂNCIA (SE POSSÍVEL, ENTREGUE EM SACHÊ SEPARADO).TEMPERATURA DE ENTREGA: SE O LANCHE FOR ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, DEVE ESTAR EM TEMPERATURA ADEQUADA (QUENTE), TRANSPORTADO EM CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. COTA 25% | UN | 3750 | | | |
| 16 | GUARDANAPO DE PAPEL DE FOLHA DUPLA. COMPOSIÇÃO: 100% FIBRAS NATURAIS (CELULOSE VIRGEM), NÃO RECICLADO. COR: BRANCA (ISENTA DE MANCHAS, FUROS OU ODORES). DIMENSÕES: MÍNIMO DE 23,5 CM X 23,5 CM (MEDIDA DO GUARDANAPO ABERTO). APRESENTAÇÃO: PACOTE COM 50 UNIDADES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE (CRITÉRIO AMBIENTAL) CERTIFICAÇÃO: O PRODUTO DEVE OBRIGATORIAMENTE POSSUIR A CERTIFICAÇÃO FSC (FOREST STEWARDSHIP COUNCIL), PEFC OU CERTIFICAÇÃO EQUIVALENTE QUE COMPROVE O MANEJO FLORESTAL RESPONSÁVEL E A CADEIA DE CUSTÓDIA DE ORIGEM CONTROLADA. ABSORÇÃO E RESISTÊNCIA: POR SER FOLHA DUPLA, O PAPEL DEVE APRESENTAR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE LÍQUIDOS E RESISTÊNCIA MECÂNICA QUANDO ÚMIDO, NÃO ESFARELANDO COM FACILIDADE. | PC | 2000 | | | |
| 17 | LANCHE PRONTO (SANDUÍCHE) EM PÃO FRANCÊS COM RECHEIO DE MORTADELA. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS: PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE DE PÃO TIPO FRANCÊS, COM PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, COM CROSTA CROCANTE E MIOLO MACIO. MORTADELA: 02 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA, PESANDO NO MÍNIMO 30 GRAMAS CADA FATIA, TOTALIZANDO 60 GRAMAS DE RECHEIO POR LANCHE. PESO TOTAL DO LANCHE: MÍNIMO DE 110 GRAMAS. CADA LANCHE DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIPROPILENO OU SIMILAR) ATÓXICA, TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADA OU SELADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS E MANIPULAÇÃO DIRETA. | UN | 2000 | | | |
| 18 | MINI LANCHE TIPO CACHORRO-QUENTE, PREPARADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): MINI PÃO DE HOT-DOG: TIPO BISNAGA MACIA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 25 GRAMAS. DEVE SER DE FABRICAÇÃO RECENTE, TEXTURA FOFA E SEM RESSECAMENTO. SALSICHA (PICADA): SALSICHA TIPO HOT-DOG (CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO), COZIDA E PICADA, COM PESO MÍNIMO DE 35 GRAMAS POR LANCHE. BATATA PALHA: TIPO EXTRAFINA E CROCANTE, QUANTIDADE DE 01 (UMA) COLHER DE SOPA (APROX. 10G). DEVE SER ISENTA DE SABOR DE ÓLEO VELHO OU RANÇO. MOLHO CONCENTRADO: MOLHO DE TOMATE ENCORPADO, TEMPERADO COM CONDIMENTOS NATURAIS, QUANTIDADE DE 01 (UMA) COLHER DE SOPA. O MOLHO DEVE SER ESPESSO O SUFICIENTE PARA NÃO VAZAR EXCESSIVAMENTE DA EMBALAGEM. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 80 GRAMAS (SOMADOS TODOS OS COMPONENTES).SALSICHA: DEVE OBRIGATORIAMENTE POSSUIR REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO OU CORANTES. PÃO: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, COM ENTREGA EM NO MÁXIMO 12 HORAS APÓS A FABRICAÇÃO. MANIPULAÇÃO: O LANCHE DEVE SER MONTADO SEGUINDO RIGOROSAS NORMAS DE HIGIENE, POR PESSOAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO E UTILIZANDO EPIS (TOUCAS E LUVAS). ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL ACOPLADO (TÉRMICO), VEDADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO EXTERNA E MANTER A TEMPERATURA. | UN | 6000 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 19 | MINI SANDUÍCHE TIPO NATURAL, PREPARADO COM INGREDIENTES FRESCOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): MINI PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE COM PESO MÍNIMO DE 25 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, COM CASCA CROCANTE E MIOLO MACIO. PRESUNTO: 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍNIMO 15G), COM REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M. QUEIJO MUÇARELA: 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍNIMO 15G), DE COR BRANCO-AMARELADA, TEXTURA FIRME E SABOR SUAVE. TOMATE: 01 (UMA) FATIA DE TOMATE FRESCO, HIGIENIZADO, FIRME (TIPO SALADA), SEM SEMENTES E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. CENOURA: 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE CENOURA FRESCA, RALADA FINAMENTE E HIGIENIZADA. MAIONESE: 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE MAIONESE INDUSTRIALIZADA DE PRIMEIRA LINHA (CONSISTÊNCIA CREMOSA). BATATA PALHA: 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE BATATA PALHA EXTRAFINA E CROCANTE. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 85 GRAMAS A 95 GRAMAS (SOMADOS TODOS OS COMPONENTES). ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PELÍCULA PLÁSTICA (PVC) OU SACO PLÁSTICO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E MANTENDO A UMIDADE DO PÃO. | UN | 6000 | | | |
| 20 | MORTADELA COZIDA, FATIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CLASSIFICAÇÃO: TIPO STANDARD. DEVE SER ELABORADA COM CARNES SELECIONADAS, SEM EXCESSO DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS OU NERVOS. APRESENTAÇÃO: FATIAS FINAS E UNIFORMES, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 01 KG (UM QUILOGRAMA) OU CONFORME A NECESSIDADE DA REQUISIÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: ROSADA CARACTERÍSTICA, HOMOGÊNEA. SABOR E ODOR: PRÓPRIOS, SUAVES, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, NÃO QUEBRADIÇA AO MANUSEIO DAS FATIAS. REQUISITOS SANITÁRIOS E DE QUALIDADE REGISTRO OBRIGATÓRIO: DEVE POSSUIR REGISTRO VIGENTE NO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), S.I.E. OU S.I.M., COMPROVANDO A INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. COMPOSIÇÃO: ATENDIMENTO INTEGRAL À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4/2000 DO MAPA, QUE REGULAMENTA OS LIMITES DE AMIDO E PROTEÍNA. PROIBIÇÕES: NÃO SERÃO ACEITAS MORTADELAS COM EXCESSO DE ÁGUA (EXSUDAÇÃO), MANCHAS ESVERDEADAS OU VISCOSIDADE ANORMAL. EMBALAGEM E ROTULAGEM ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E HIGIENE. | KG | 300 | | | |
| 21 | NÉCTAR DE FRUTA PRONTO PARA O CONSUMO. SABORES: UVA, PÊSSEGO, LARANJA, MANGA, GOIABA. APRESENTAÇÃO: UNIDADE DE 1 LITRO. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: ÁGUA, POLPA DE FRUTA (SUCO), AÇÚCAR (SACAROSE), AROMA NATURAL DA FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C - INS 300). ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM TIPO TETRA PAK (ASSÉPTICA) OU GARRAFA PET/VIDRO, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO E DISPENSE REFRIGERAÇÃO ANTES DA ABERTURA. DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 08 A 10 MESES NA ENTREGA). | UN | 1000 | | | |
| 22 | PÃO DE BATATA ISENTO DE GLÚTEN, FABRICADO CONFORME NORMAS DA ANVISA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE 1ª QUALIDADE. ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. UNIDADE DE 50G. ENTREGA DE PRODUTOS FRESCOS. COTA 25% | KG | 1250 | | | |
| 23 | PÃO DE BATATA ISENTO DE GLÚTEN, FABRICADO CONFORME NORMAS DA ANVISA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE 1ª QUALIDADE. ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. UNIDADE DE 50G. ENTREGA DE PRODUTOS FRESCOS. AMPLA CONCORRENCIA | KG | 3750 | | | |
| 24 | PÃO DE QUEIJO ASSADO. PESO UNITÁRIO MÍNIMO: 25 GRAMAS POR UNIDADE INDIVIDUAL. COMPOSIÇÃO BASE: POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO (MÍNIMO 10% A 15% DA MASSA), OVOS, LEITE (OU DERIVADOS LÁCTEOS), ÓLEO VEGETAL OU GORDURA ANIMAL E SAL. PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. FORMATO ARREDONDADO, COR EXTERNA LEVEMENTE DOURADA, CASCA FINA E MIOLO ELÁSTICO/MACIO. CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, SEM SABORES RESIDUAIS DE RANÇO, EXCESSO DE ÓLEO OU AZEDUME EXCESSIVO. | KG | 1000 | | | |
| 25 | LANCHE PRONTO (SANDUÍCHE) EM PÃO FRANCÊS COM RECHEIO DE PRESUNTO E MUÇARELA. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS: PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE DE PÃO TIPO FRANCÊS, COM PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS. DEVE SER DE FABRICAÇÃO DIÁRIA, COM CROSTA CROCANTE E MIOLO MACIO. PRESUNTO COZIDO: 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO MÍNIMO DE 15 GRAMAS. QUEIJO MUÇARELA: 02 (DUAS) FATIAS DE QUEIJO MUÇARELA, COM PESO MÍNIMO DE 15 GRAMAS CADA FATIA, TOTALIZANDO 30 GRAMAS DE QUEIJO POR LANCHE. PESO TOTAL DO LANCHE: MÍNIMO DE 95 GRAMAS. ACONDICIONAMENTO: CADA LANCHE DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO (POLIPROPILENO) ATÓXICO, TRANSPARENTE E SELADO, | UN | 10000 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | OU PAPEL ACOPLADO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. | | | | | |
| 26 | LANCHE PRONTO (SANDUÍCHE) EM PÃO FRANCÊS COM RECHEIO DE PEITO DE PERU E MUÇARELA. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS:PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE DE PÃO TIPO FRANCÊS, COM PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS. DEVE SER DE FABRICAÇÃO DIÁRIA, COM CROSTA CROCANTE E MIOLO MACIO. PEITO DE PERU DEFUMADO: 02 (DUAS) FATIAS DE PEITO DE PERU DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO MÍNIMO DE 30 GRAMAS CADA FATIA, TOTALIZANDO 60 GRAMAS DE PROTEÍNA DE PERU POR LANCHE. QUEIJO MUÇARELA: 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUÇARELA, COM PESO MÍNIMO DE 30 GRAMAS. PESO TOTAL DO LANCHE: MÍNIMO DE 140 GRAMAS. ACONDICIONAMENTO: CADA LANCHE DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO (POLIPROPILENO) ATÓXICO, TRANSPARENTE E SELADO, OU PAPEL ACOPLADO DE GRAU ALIMENTÍCIO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÃO EXTERNA. | UN | 3000 | | | |
| 27 | PIRULITO DE AÇÚCAR (CARAMELO DURO), SABORES DIVERSOS (FRUTAS, IOGURTE OU TUTTI-FRUTTI). APRESENTAÇÃO: PACOTE LACRADO CONTENDO 50 (CINQUENTA) UNIDADES. PESO UNITÁRIO APROXIMADO: 10G, CONFORME O TIPO (PLANO, BOLA OU RECHEADO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: RÍGIDA, LISA, SEM BOLHAS DE AR EXCESSIVAS OU PARTES QUEBRADAS. SABOR E ODOR: PRÓPRIOS, DOCES, SEM SABORES RESIDUAIS QUÍMICOS OU DE RANÇO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTES, AROMATIZANTES E CORANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: CADA PIRULITO DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM INVÓLUCRO PLÁSTICO (FLOW-PACK OU TORÇÃO) HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (PACOTE): SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE OU IMPRESSO, CONTENDO EXATAMENTE 50 UNIDADES. INTEGRIDADE FÍSICA: NÃO SERÃO ACEITOS PACOTES COM PIRULITOS QUEBRADOS, ESMAGADOS OU CUJAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS ESTEJAM GRUDADAS NA MASSA ("PIRULITO MELADO"). SEGURANÇA: O CABO (HASTE) DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SEM REBARBAS QUE POSSAM CAUSAR FERIMENTOS. | PC | 500 | | | |
| 28 | PRESUNTO COZIDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO EM LÂMINAS FINAS E UNIFORMES. APRESENTAÇÃO: EMBALAGENS PLÁSTICAS DE NO MÁXIMO 1,0 KG (UM QUILOGRAMA), LACRADAS (A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA). QUALIDADE: DEVE SER ELABORADO COM CARNE DE PERNIL SUÍNO, COR ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E EXCESSO DE GORDURA). ATENDIMENTO À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20/2000 DO MAPA. | KG | 300 | | | |
| 29 | QUEIJO TIPO MUÇARELA, FATIADO, RESFRIADO. CONDIÇÃO DE FRESCOR: A DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER A MESMA DATA DE PRODUÇÃO/FATIAMENTO, GARANTINDO O FRESCOR MÁXIMO DO PRODUTO. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE ESTAR COM TEMPERATURA INTERNA DE ATÉ 10°C. CARACTERÍSTICAS: MASSA SEMIDURA, TEXTURA FIRME (NÃO QUEBRADIÇA), COR BRANCO-AMARELADA HOMOGÊNEA, SABOR SUAVE. EMBALAGEM: PACOTES DE NO MÁXIMO 1KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM MARCA, LOTE, SELO DE INSPEÇÃO E VALIDADE. | KG | 500 | | | |
| 30 | REFRIGERANTE DE GUARANÁ, DE BAIXA CALORIA (DIETÉTICO/ZERO AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: BEBIDA GASEIFICADA, COMPOSTA OBRIGATORIAMENTE POR EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA), ÁGUA GASEIFICADA, EDULCORANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS (CONFORME LEGISLAÇÃO DE BEBIDAS DIETÉTICAS), ACIDULANTES E CONSERVADORES PERMITIDOS. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), TRANSPARENTE OU PIGMENTADA, RESISTENTE À PRESSÃO INTERNA. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA, COM LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPE NA PRIMEIRA ABERTURA, GARANTINDO A VEDAÇÃO E A MANUTENÇÃO DO GÁS.REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE REGULAMENTA A PADRONIZAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, REGISTRO E INSPEÇÃO DE BEBIDAS NO BRASIL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR CARACTERÍSTICA (ÂMBAR), SABOR PRÓPRIO DE GUARANÁ, ODOR AROMÁTICO E LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA. REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC 727/2022 E CONTER: MARCA, LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE AÇÚCARES). INSCRIÇÃO CLARA: "DIET", "ZERO" OU "BAIXA CALORIA". LISTA DE INGREDIENTES E ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS (EX: "CONTÉM FENILALANINA", SE HOUVER ASPARTAME). CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS | UN | 5000 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | GARRAFAS AMASSADAS, SUJAS, COM LACRE ROMPIDO OU SEM PRESSÃO (VAZAMENTO DE GÁS). | | | | | |
| 31 | REFRIGERANTE DE COLA, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES (OU EDULCORANTES SE FOR A VERSÃO ZERO), EXTRATO DE NOZ DE COLA (OU AROMATIZANTE NATURAL DE COLA), ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338), CORANTE CARAMELO IV (INS 150D) E CAFEÍNA. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), PIGMENTADA (GERALMENTE COR ESCURA/ÂMBAR PARA PROTEÇÃO DA LUZ), RESISTENTE À PRESSÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA, GARANTINDO A VEDAÇÃO E A MANUTENÇÃO DO GÁS CARBONATADO. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR MARROM ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE COLA, COM CARBONATAÇÃO (GÁS) ADEQUADA E PERSISTENTE APÓS ABERTURA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. INSCRIÇÃO: "CONTÉM AROMATIZANTE". ADVERTÊNCIA: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E FISCALIZAÇÃO INTEGRIDADE FÍSICA: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, COM LACRE VIOLADO, SEM GÁS ("CHOCA") OU COM SUJIDADES EXTERNAS. | UN | 5000 | | | |
| 32 | REFRIGERANTE DE GUARANÁ, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), CORANTE CARAMELO IV (INS 150D), CONSERVADORES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), TRANSPARENTE OU PIGMENTADA (VERDE/ÂMBAR), RESISTENTE À PRESSÃO INTERNA DE CARBONATAÇÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA (ANEL DE VEDAÇÃO) QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO GÁS E DO CONTEÚDO. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA. PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE EXIGE A QUANTIDADE MÍNIMA DE EXTRATO DE GUARANÁ PARA A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR ÂMBAR CARACTERÍSTICA, SABOR DOCE E ODOR PRÓPRIO DE GUARANÁ, LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA (PRESENÇA DE GÁS). PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO PELA CONTRATANTE. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEIS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA (MODELO RDC 429/2020). LISTA DE INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, COM RÓTULOS RASGADOS, LACRES ROMPIDOS OU SINAIS DE VAZAMENTO DE GÁS | UN | 5000 | | | |
| 33 | REFRIGERANTE DE COLA, DE BAIXA CALORIA (DIETÉTICO/ZERO AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: BEBIDA GASEIFICADA, COMPOSTA POR ÁGUA CARBONATADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA (OU AROMATIZANTE NATURAL DE COLA), CAFEÍNA, EDULCORANTES ARTIFICIAIS (COMO ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO OU SACARINA), ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338) E CORANTE CARAMELO IV (INS 150D). VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), PIGMENTADA, RESISTENTE À PRESSÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009 E LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA ALIMENTOS E BEBIDAS PARA FINS ESPECIAIS (DIET/ZERO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR MARROM ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE COLA, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 E RDC 429/2020, CONTENDO: INSCRIÇÃO CLARA: "DIET", "ZERO" OU "SEM AÇÚCAR". ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA PARA FENILCETONÚRICOS (SE CONTIVER ASPARTAME): "CONTÉM FENILALANINA". INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | UN | 500 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | DESTACANDO VALOR ENERGÉTICO ZERO OU REDUZIDO. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, COM LACRE ROMPIDO OU PERDA DE PRESSÃO (SEM GÁS). | | | | | |
| 34 | REFRIGERANTE DE GUARANÁ, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), CORANTE CARAMELO IV (INS 150D), CONSERVADORES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. VOLUME UNITÁRIO: 350 ML (TREZENTOS E CINQUENTA MILILITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM LATA DE ALUMÍNIO, HERMETICAMENTE FECHADA, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ANEL/PULL TAB). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR ÂMBAR CARACTERÍSTICA, SABOR DOCE E ODOR PRÓPRIO DE GUARANÁ, COM CARBONATAÇÃO (GÁS) ADEQUADA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE REGULAMENTA A QUANTIDADE MÍNIMA DE EXTRATO DE GUARANÁ. HIGIENE: AS LATAS DEVEM ESTAR ISENTAS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), SUJIDADES EXTERNAS OU SINAIS DE VAZAMENTO. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO PELA CONTRATANTE. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE GRAVADOS DE FORMA LEGÍVEL NO FUNDO DA LATA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA (MODELO RDC 429/2020). INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS LATAS AMASSADAS, ESTUFADAS, COM LACRE ROMPIDO OU COM SINAIS DE "SUOR" EXCESSIVO (INDÍCIO DE MICROFUROS). | UN | 5000 | | | |
| 35 | REFRIGERANTE DE COLA, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, EXTRATO DE NOZ DE COLA (OU AROMATIZANTE NATURAL DE COLA), CAFEÍNA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338) E CORANTE CARAMELO IV (INS 150D). VOLUME UNITÁRIO: 310 ML (TREZENTOS E DEZ MILILITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM LATA DE ALUMÍNIO (MODELO SLEEK OU SIMILAR), HERMETICAMENTE FECHADA, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ANEL/SELO DE SEGURANÇA). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR MARROM ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE COLA, COM CARBONATAÇÃO (GÁS) ADEQUADA E PERSISTENTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE REGULAMENTA A PADRONIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDAS. HIGIENE: AS LATAS DEVEM ESTAR LIMPAS, ISENTAS DE OXIDAÇÃO, SUJIDADES EXTERNAS OU SINAIS DE VAZAMENTO/UMIDADE. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 E RDC 429/2020 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE GRAVADOS DE FORMA INDELÉVEL (GERALMENTE NO FUNDO DA LATA). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS LATAS AMASSADAS, ESTUFADAS, COM LACRE ROMPIDO OU COM O ANEL DE ABERTURA DANIFICADO. | UN | 5000 | | | |
| 36 | REFRIGERANTE, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA, PRONTA PARA O CONSUMO. SABORES: LIMÃO, UVA, LARANJA. COMPOSIÇÃO BASE: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, SUCO OU EXTRATO VEGETAL DA FRUTA CORRESPONDENTE (MÍNIMO CONFORME LEGISLAÇÃO), ACIDULANTE, AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), RESISTENTE À PRESSÃO INTERNA DE CARBONATAÇÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA (ANEL DE VEDAÇÃO) QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CADA FRUTA/SABOR, LÍQUIDO LÍMPIDO (OU COM TURBIDEZ PRÓPRIA NO CASO DE LARANJA/LIMÃO), COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, SABOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE LEGÍVEIS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA | UN | 5000 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, SUJAS, COM LACRE ROMPIDO OU COM PERDA DE PRESSÃO (SEM GÁS). ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ ENTREGAR OS SABORES NA PROPORÇÃO SOLICITADA NA ORDEM DE FORNECIMENTO. | | | | | |
| 37 | REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO ALCOÓLICO, GASEIFICADO. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA INDIVIDUAL TIPO PET COM VOLUME DE 200 ML. SABORES COMUNS: GUARANÁ, COLA, LARANJA, LIMÃO OU UVA. VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES ACONDICIONAMENTO: DEVE ESTAR EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, ÍNTEGRA, COM TAMPA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER OS INGREDIENTES PADRÃO (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES PARA VERSÕES ZERO, EXTRATOS NATURAIS E CONSERVADORES). | UN | 6000 | | | |
| 38 | REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, DE 1ª QUALIDADE, PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR BRANCA UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: POTE OU COPO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 250G. O RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. | UN | 500 | | | |
| 39 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, COCO RALADO OU AROMA DE COCO. PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 0,35G POR BISCOITO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE MOFO, SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 600G, PLÁSTICA, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES NA ENTREGA. | PC | 250 | | | |
| 40 | SALGADINHOS FRITOS, SABORES DIVERSOS (COXINHA DE FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISSOLE DE PRESUNTO E QUEIJO, QUIBE), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 20G (VINTE GRAMAS). ELABORADOS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, MASSA COZIDA UNIFORME E RECHEIOS TEMPERADOS. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES FRITOS, COM TEXTURA CROCANTE, COR DOURADA, ISENTOS DE EXCESSO DE ÓLEO (BEM ESCORRIDOS) E SEM SINAIS DE QUEIMADO. NÃO SERÃO ACEITOS SALGADOS COM RECHEIOS QUE CONTENHAM CARTILAGENS, NERVOS OU EXCESSO DE CONDIMENTOS PICANTES. | CE | 400 | | | |
| 41 | SANDUÍCHE INDIVIDUAL DE MINI PÃO DE BATATA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 30G (TRINTA GRAMAS). COMPOSTO POR MASSA DE PÃO DE BATATA MACIA, DE FABRICAÇÃO RECENTE, RECHEADO COM 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE PATÊ DE CONSISTÊNCIA FIRME (SABORES: FRANGO, PRESUNTO OU QUEIJO). O RECHEIO DEVE CONTER AZEITONAS PRETAS PICADAS, SEM CAROÇOS, DISTRIBUÍDAS DE FORMA HOMOGÊNEA NO PATÊ. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO VEDADA A UTILIZAÇÃO DE MAIONESE CASEIRA (USO OBRIGATÓRIO DE MAIONESE INDUSTRIALIZADA COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR). | UN | 6000 | | | |
| 42 | SANDUÍCHE TIPO NATURAL NO PÃO FRANCÊS. COMPOSTO POR: 01 (UM) PÃO FRANCÊS DE 50G (PRODUÇÃO DO DIA, CROCANTE); 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 1ª QUALIDADE; 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUÇARELA; 01 (UMA) FATIA DE TOMATE MADURO E HIGIENIZADO; 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE BATATA PALHA (CROCANTE); 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE MAIONESE INDUSTRIALIZADA E 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE CENOURA FRESCA RALADA. O PRODUTO DEVE SER MONTADO DE FORMA HIGIÊNICA, ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA (FILME PVC OU SACO PLÁSTICO SELADO) COM ETIQUETA CONTENDO DATA E HORA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. | UN | 5000 | | | |
| 43 | SUCO DE LARANJA INTEGRAL, PRONTO PARA O CONSUMO. COMPOSIÇÃO: 100% SUCO DE LARANJA NATURAL, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA FRUTA MADURA (CITRUS SINENSIS), POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. PUREZA: ISENTO DE CONSERVANTES QUÍMICOS (EX: BENZOATO DE SÓDIO OU SORBATO DE POTÁSSIO), ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMAS SINTÉTICOS OU ADIÇÃO DE AÇÚCARES (SACAROSE). DEVE CONTER APENAS OS AÇÚCARES NATURAIS DA PRÓPRIA FRUTA. VOLUME UNITÁRIO: 1.500 ML (1,5 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (PET), DE VIDRO OU CARTONADA (TETRA PAK), HERMETICAMENTE FECHADA E COM LACRE DE SEGURANÇA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12/2018 DO MAPA, QUE DEFINE OS PARÂMETROS PARA SUCO INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR CÍTRICO ADOCICADO PRÓPRIO DA LARANJA, ODOR AROMÁTICO E FRESCO. PODE APRESENTAR TURBIDEZ E SEDIMENTAÇÃO NATURAL DA POLPA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: POR NÃO CONTER CONSERVANTES, O PRAZO | UN | 500 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | DE VALIDADE APÓS A ENTREGA DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 30 A 60 DIAS (SE O PRODUTO FOR PASTEURIZADO/ASSÉPTICO) OU CONFORME A TECNOLOGIA DE ENVASE DO FABRICANTE. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDODENOMINAÇÃO CLARA: "SUCO DE LARANJA INTEGRAL". INSCRIÇÃO: "100% SUCO" E "SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR". TABELA NUTRICIONAL (MODELO RDC 429/2020). DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE LEGÍVEIS. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO), AMASSADAS, COM VAZAMENTOS OU LACRES VIOLADOS. | | | | | |
| 44 | PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS DE 50GRS, O PÃO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS DE PAPEL PARDO, BEM FECHADOS E ESTES EM SACOLAS PLASTICAS DE MANEIRA HIGIENICA E ORDENADOS, SEM AMASSA-LOS. NÃO É PERMITIDO EM HIPOTESE ALGUMA O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DIRETO EM CAIXAS DE PAPELÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATERIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO.PÃO FRANCES É O PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL(CLORETO DE SÓDIO) E AGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCA CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. COTA 25% | KG | 5000 | | | |
| 45 | PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS DE 50GRS, O PÃO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS DE PAPEL PARDO, BEM FECHADOS E ESTES EM SACOLAS PLASTICAS DE MANEIRA HIGIENICA E ORDENADOS, SEM AMASSA-LOS. NÃO É PERMITIDO EM HIPOTESE ALGUMA O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DIRETO EM CAIXAS DE PAPELÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATERIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO.PÃO FRANCES É O PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL(CLORETO DE SÓDIO) E AGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCA CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. AMPLA CONCORRENCIA | KG | 15000 | | | |
| 46 | MINI SALGADOS FRITOS (DIVERSOS SABORES: COXINHA DE FRANGO, COXINHA DE CARNE, BOLINHA DE QUEIJO, BOLINHA DE CALABRESA, BOLINHA DE PRESUNTO E MUSSARELA, KIBE, BOLINHO DE ARROZ, ETC.). PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 10 GRAMAS. PROCESSAMENTO: DEVEM SER FRITOS EM ÓLEO VEGETAL DE PRIMEIRO USO, APRESENTANDO-SE SECOS, CROCANTES, COM COR DOURADA UNIFORME E SEM EXCESSO DE GORDURA (ASPECTO SEQUINHO). REQUISITOS DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO MASSA: ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LEITE, CALDO DE CARNE/GALINHA NATURAL E TEMPEROS. DEVE SER MACIA E COZIDA ADEQUADAMENTE. RECHEIO: INGREDIENTES FRESCOS E MOÍDOS. PROPORÇÃO MÍNIMA SUGERIDA DE 30% DE RECHEIO EM RELAÇÃO À MASSA. INTEGRIDADE: OS SALGADOS DEVEM MANTER O FORMATO PADRÃO, SEM RACHADURAS OU VAZAMENTOS DO RECHEIO DURANTE A FRITURA. CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE ENTREGA TEMPERATURA: NO ATO DA ENTREGA, OS SALGADOS DEVEM ESTAR EM TEMPERATURA DE CONSUMO (QUENTES) EMBALAGEM: DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS (PADRÃO ALIMENTÍCIO), FORRADAS COM PAPEL ABSORVENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE: SABOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. | CE | 200 | | | |
| 47 | MINI CHURROS FRITOS E RECHEADOS. SABORES: DOCE DE LEITE E CHOCOLATE PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 10 GRAMAS. MASSA: ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÁGUA OU LEITE, MARGARINA/MANTEIGA E SAL, COZIDA E MOLDADA EM FORMATO CILÍNDRICO ESTRIADO. RECHEIO: DEVE SER FORNEADO OU INJETADO APÓS A FRITURA, UTILIZANDO DOCE DE LEITE DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E CHOCOLATE (TIPO BRIGADEIRO OU GANACHE), AMBOS DE MARCAS RECONHECIDAS PELA QUALIDADE (ISENTO DE EXCESSO DE AMIDO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: EXTERIOR CROCANTE, COR DOURADA UNIFORME E INTERIOR MACIO. FINALIZAÇÃO: DEVEM SER PASSADOS EM MISTURA DE AÇÚCAR E CANELA EM PÓ APÓS A FRITURA. QUALIDADE: ISENTO DE SABOR RANÇOSO, SEM EXCESSO DE GORDURA (FRITURA SECA) E RECHEIO DISTRIBUÍDO POR TODO O COMPRIMENTO DO MINI CHURROS. REQUISITOS SANITÁRIOS E DE ENTREGA EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS (GRAU ALIMENTÍCIO), FORRADAS COM PAPEL ABSORVENTE, DEVIDAMENTE FECHADAS E IDENTIFICADAS COM SABOR E DATA DE FABRICAÇÃO. CONDIÇÕES DE ENTREGA: OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PRONTOS PARA O CONSUMO (AQUECIDOS), TRANSPORTADOS EM RECIPIENTES TÉRMICOS OU CAIXAS QUE GARANTAM A INTEGRIDADE FÍSICA E A TEMPERATURA. | CE | 200 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 48 | OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE. PESO LÍQUIDO: MÍNIMO DE 150 GRAMAS (PESO TOTAL DO CONJUNTO CHOCOLATE + BOMBOM). COMPOSIÇÃO DO CHOCOLATE: CHOCOLATE AO LEITE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 25% DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU E MANTEIGA DE CACAU, CONFORME A RESOLUÇÃO RDC Nº 264/2005 DA ANVISA. RECHEIO: DEVE CONTER 01 (UM) BOMBOM DE CHOCOLATE NO INTERIOR, COM PESO APROXIMADO DE 10G A 15G, DEVIDAMENTE EMBALADO. APARÊNCIA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE, COLORAÇÃO HOMOGÊNEA E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EMBALAGEM E ROTULAGEM PRIMÁRIA: O OVO DEVE SER ENVOLTO EM PAPEL ALUMÍNIO OU FOLHA DE ALUMÍNIO (PRÓPRIO PARA ALIMENTOS) PARA PRESERVAÇÃO DO SABOR E HIGIENE. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM EXTERNA EM PAPEL CELOFANE OU POLIPROPILENO DECORADO COM MOTIVOS PASCOAIS, FECHADA COM LAÇO OU FITILHO. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS NORMAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, INDICANDO: INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL. ALERTA DE ALERGÊNICOS (PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE, AMENDOIM, ETC.). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA). COTA 25% - RESERVA MICRO EMPRESA | UN | 2500 | | | |
| 49 | OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE. PESO LÍQUIDO: MÍNIMO DE 150 GRAMAS (PESO TOTAL DO CONJUNTO CHOCOLATE + BOMBOM). COMPOSIÇÃO DO CHOCOLATE: CHOCOLATE AO LEITE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 25% DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU E MANTEIGA DE CACAU, CONFORME A RESOLUÇÃO RDC Nº 264/2005 DA ANVISA. RECHEIO: DEVE CONTER 01 (UM) BOMBOM DE CHOCOLATE NO INTERIOR, COM PESO APROXIMADO DE 10G A 15G, DEVIDAMENTE EMBALADO. APARÊNCIA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE, COLORAÇÃO HOMOGÊNEA E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EMBALAGEM E ROTULAGEM PRIMÁRIA: O OVO DEVE SER ENVOLTO EM PAPEL ALUMÍNIO OU FOLHA DE ALUMÍNIO (PRÓPRIO PARA ALIMENTOS) PARA PRESERVAÇÃO DO SABOR E HIGIENE. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM EXTERNA EM PAPEL CELOFANE OU POLIPROPILENO DECORADO COM MOTIVOS PASCOAIS, FECHADA COM LAÇO OU FITILHO. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS NORMAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, INDICANDO: INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL. ALERTA DE ALERGÊNICOS (PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE, AMENDOIM, ETC.). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA). AMPLA CONCORRENCIA | UN | 7500 | | | |
| 50 | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO APRESENTAÇÃO: FRASCO PLÁSTICO COM 100ML COMPOSIÇÃO: EDULCORANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA. QUALIDADE: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE EDULCORANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, CONFERINDO SABOR DOCE SEM A PRESENÇA DE SACAROSE (AÇÚCAR). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, INCOLOR, ODOR PRÓPRIO E SABOR DOCE, SEM APRESENTAR SABORES RESIDUAIS METÁLICOS OU AMARGOS ACENTUADOS. SOLUBILIDADE: DISSOLUÇÃO COMPLETA E INSTANTÂNEA EM LÍQUIDOS FRIOS OU QUENTES. EMBALAGEM E DOSAGEM: FRASCO: MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE (POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE), ATÓXICO E OPACO OU SEMITRANSPARENTE. DISPOSITIVO: EQUIPADO COM BICO DOSADOR CONTA-GOTAS QUE PERMITA O CONTROLE PRECISO DA SAÍDA DO LÍQUIDO. VEDAÇÃO: TAMPA COM LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL QUE SE ROMPE NO PRIMEIRO USO. ROTULAGEM E NORMAS: CONFORMIDADE: DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES DA ANVISA (RDC Nº 18/2008) E ALTERAÇÕES POSTERIORES. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: RÓTULO EM LÍNGUA PORTUGUESA CONTENDO: MARCA, FABRICANTE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL E NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/ANVISA OU DISPENSA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES DE VIDA ÚTIL REMANESCENTE NO ATO DA ENTREGA. | UN | 100 | | | |
| 51 | KETCHUP DE PRIMEIRA QUALIDADE (PADRÃO "GRAU A"). COMPOSIÇÃO PRINCIPAL: ELABORADO A PARTIR DE POLPA DE TOMATES MADUROS (SOLANUM LYCOPERSICUM), CONCENTRADA E DEVIDAMENTE PROCESSADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES NATURAIS (AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E ESPECIARIAS). TEOR DE TOMATE: DEVE APRESENTAR ALTA CONCENTRAÇÃO DE POLPA DE TOMATE, COM TEXTURA VISCOSA, COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E UNIFORME (SEM TONS ESCURECIDOS OU ALARANJADOS). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SABOR ADOCICADO E LEVEMENTE ACIDULADO, AROMA CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SABORES AMARGOS, FERMENTADOS OU RESIDUAIS QUÍMICOS. CONSISTÊNCIA: DEVE SER HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (LÍQUIDO SEPARADO DA POLPA) E SEM PRESENÇA DE SEMENTES OU PELES DE TOMATE. PROIBIÇÕES: NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO COM ADIÇÃO DE AMIDOS, ESPESSANTES EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES QUE DESCARACTERIZEM O SABOR NATURAL DO TOMATE. EMBALAGEM E ROTULAGEM APRESENTAÇÃO: FRASCO PLÁSTICO "SQUEEZE" DE NO MINIMO 395G, VEDAÇÃO: EMBALAGEM | UN | 200 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE DE SEGURANÇA. ROTULAGEM: CONFORME RDC Nº 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ALERTAS DE ALERGÊNICOS E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O ÓRGÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL. O PRODUTO SERÁ REPROVADO CASO APRESENTE CONSISTÊNCIA RALA, EXCESSO DE ÁGUA OU SABOR PREDOMINANTEMENTE ARTIFICIAL/QUÍMICO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO HEINZ, HELLMANN'S OU EQUIVALENTE/SUPERIOR | | | | | |
| 52 | MAIONESE CREMOSA, TIPO GOURMET/PRIMEIRA LINHA, OBTIDA POR EMULSÃO DE ÓLEO VEGETAL E OVOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: DEVE CONTER ÓLEO VEGETAL DE SOJA, ÁGUA, GEMA DE OVO (PREFERENCIALMENTE DE GALINHA CAIPIRA), AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, SUCO DE LIMÃO E ESPECIARIAS (CEBOLA E FARINHA DE MOSTARDA). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA FIRME E CREMOSA, COR LEVEMENTE AMARELADA (SEM CORANTES ARTIFICIAIS EXCESSIVOS), AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. RESTRIÇÕES ADICIONAIS: NÃO DEVE CONTER AMIDO, ESPESSANTES OU GLÚTEN. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO OU SQUEEZE HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO MINIMO 390 GRAMAS, COM ROTULAGEM CLARA CONFORME NORMAS DA ANVISA. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 A 12 MESES NO ATO DA ENTREGA. O ÓRGÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL. O PRODUTO SERÁ REPROVADO CASO APRESENTE CONSISTÊNCIA RALA, EXCESSO DE ÁGUA OU SABOR PREDOMINANTEMENTE ARTIFICIAL/QUÍMICO REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO HEINZ, HELLMANN'S OU EQUIVALENTE/SUPERIOR | UN | 200 | | | |
| 53 | MOSTARDA PREPARADA (MOLHO), TIPO AMARELA TRADICIONAL, OBTIDA A PARTIR DE SEMENTES DE MOSTARDA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, VINAGRE, SEMENTE DE MOSTARDA, SAL E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E PÁPRICA). RESTRIÇÕES DE QUALIDADE: NÃO DEVE CONTER ADIÇÃO DE AMIDOS, ESPESSANTES ARTIFICIAIS OU AÇÚCARES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PASTOSO E HOMOGÊNEO, COR AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PICANTE EQUILIBRADO, ISENTA DE SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO SQUEEZE COM BICO DOSADOR E TAMPA HERMÉTICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G . O ÓRGÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL. O PRODUTO SERÁ REPROVADO CASO APRESENTE CONSISTÊNCIA RALA, EXCESSO DE ÁGUA OU SABOR PREDOMINANTEMENTE ARTIFICIAL/QUÍMICO REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO HEINZ, HELLMANN'S, HEMMER OU EQUIVALENTE/SUPERIOR. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. | UN | 200 | | | |
| 54 | SUPLEMENTO HIDROELETROLÍTICO PARA ATLETAS (ISOTÔNICO), DESTINADO À REPOSIÇÃO DE LÍQUIDOS E ELETRÓLITOS PERDIDOS PELO SUOR DURANTE A ATIVIDADE FÍSICA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (POR PORÇÃO): SÓDIO: ENTRE 460MG E 1150MG POR LITRO. CARBOIDRATOS: MÁXIMO DE 8% (80G/LITRO), PROVENIENTES DE AÇÚCARES SIMPLES (SACAROSE, GLICOSE E/OU FRUTOSE). POTÁSSIO: PRESENÇA OBRIGATÓRIA (GERALMENTE ENTRE 100MG E 250MG POR LITRO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, CORES VARIADAS CONFORME O SABOR (LARANJA, LIMÃO, UVA, TANGERINA, FRUTAS CÍTRICAS, ETC.), SABOR CARACTERÍSTICO E REFRESCANTE. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM GARRAFA PET (POLIETILENO TEREFTALATO) ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM TAMPA DE ROSCA OU BICO DOSADOR, CONTENDO 500ML (PADRÃO DE MERCADO). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO GATORADE, POWERADE OU EQUIVALENTE/SUPERIOR. VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES NO ATO DA ENTREGA. | UN | 2000 | | | |
| 55 | MOLHO DE PIMENTA LÍQUIDA, OBTIDO A PARTIR DE FRUTOS DE PIMENTAS MADURAS E SELECIONADAS (CAPSICUM SPP.), MACERADAS OU CURTIDAS EM MEIO ÁCIDO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: PIMENTAS VERMELHAS (EX: MALAGUETA, JALAPEÑO OU TABASCO), VINAGRE DESTILADO E SAL. RESTRIÇÕES DE QUALIDADE: NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, ESPESSANTES (COMO AMIDO), AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: VERMELHO INTENSO CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA. TEXTURA: LÍQUIDA, HOMOGÊNEA, PODENDO APRESENTAR SEDIMENTOS NATURAIS DA PIMENTA. SABOR/AROMA: PICANTE CARACTERÍSTICO, SEM SABOR RESIDUAL METÁLICO OU EXCESSIVAMENTE SALGADO. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA E BICO DOSADOR, CONTENDO 150ML. (VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES NA DATA DA ENTREGA. | UN | 200 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 56 | GELO MOIDO PARA CONSERVAÇÃO MATÉRIA-PRIMA: PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE COM ÁGUA POTÁVEL, ATENDENDO AOS PADRÕES DE POTABILIDADE VIGENTES. ASPECTO FÍSICO: SECO, SOLTO, SEM FORMAÇÃO DE BLOCOS SÓLIDOS OU "PEDRAS", FACILITANDO O ESPALHAMENTO SOBRE OS ITENS A SEREM CONSERVADOS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, RESISTENTES A BAIXAS TEMPERATURAS, PESANDO 10KG. | UN | 200 | | | |
| 57 | GELO EM CUBOS PARA CONSUMO HUMANO. MATÉRIA-PRIMA: ÁGUA 100% POTÁVEL, FILTRADA E TRATADA, ATENDENDO RIGOROSAMENTE À PORTARIA GM/MS Nº 888/2021 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PADRÃO FÍSICO: CUBOS UNIFORMES, CRISTALINOS (SEM TURBIDEZ), INODOROS E INSÍPIDOS. DEVEM ESTAR SOLTOS E INDIVIDUAIS, SEM FORMAÇÃO DE BLOCOS COMPACTOS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, VIRGEM E TRANSPARENTE, COM LACRE DE SEGURANÇA QUE IMPEÇA A VIOLAÇÃO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 259/2002 DA ANVISA, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE E IDENTIFICAÇÃO DE POTABILIDADE. CONDIÇÕES DE ENTREGA TEMPERATURA DE ENTREGA: O GELO DEVE SER ENTREGUE EM ESTADO SÓLIDO, SEM SINAIS DE DEGELO PARCIAL (ÁGUA ACUMULADA NO FUNDO DO SACO), O QUE PODERIA INDICAR FALHA NA CADEIA DE FRIO E RISCO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, RESISTENTES A BAIXAS TEMPERATURAS, PESANDO 5 KG | UN | 200 | | | |
| 58 | SALGADINHOS ASSADOS, SABORES DIVERSOS (EMPADINHA DE FRANGO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESFIHA DE CARNE, PÃO DE BATATA COM REQUEIJÃO), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 20G (VINTE GRAMAS). PRODUZIDOS COM MASSA DE PRIMEIRA QUALIDADE (PODENDOSER MASSA PODRE PARA EMPADAS OU MASSA LEVEDADA/PÃO PARA ESFIHAS E ENROLADINHOS).O PRODUTO DEVE APRESENTAR COZIMENTO UNIFORME, COR DOURADA, RECHEIO ÚMIDO E BEMDISTRIBUÍDO, ISENTO DE CARTILAGENS OU EXCESSO DE GORDURA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | CE | 400 | | | |
| 59 | SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO: ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DO MOSTO DE UVAS FRESCAS E SÃS (ESPÉCIES VITIS LABRUSCA OU VITIS VINIFERA), NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. PUREZA: INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE ÁGUA/NÃO RECONSTITUÍDO), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES (CONTENDO APENAS OS AÇÚCARES PRÓPRIOS DA FRUTA), SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS. ASPECTOS FÍSICO-QUÍMICOS: BRIX MÍNIMO: 14° (TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS). ACIDEZ: MÁXIMA DE 0,90% EXPRESSA EM ÁCIDO TARTÁRICO. APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA UVA TINTA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DE 1.500ML (1,5L), PODENDO SER DE VIDRO OU CARTONADA (TETRA PAK), HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. | UN | 300 | | | |
| 60 | SALADA DE FRUTAS PRONTA PARA CONSUMO, COMPOSTA POR UM MIX DE FRUTAS FRESCAS, HIGIENIZADAS, DESCASCADAS E PICADAS EM CUBOS UNIFORMES. O MIX DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE E DE FORMA EQUILIBRADA, NO MÍNIMO 3 VARIEDADES ENTRE: [MAMÃO, MANGA, BANANA, MAÇÃ, MELÃO, MORANGO OU UVA SEM SEMENTE]. AS FRUTAS UTILIZADAS DEVEM SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO, COM TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRES DE PARTES MOLES, PASSADAS OU OXIDADAS (ESCURAS). O PRODUTO DEVE SER IMERSO EM CALDA NATURAL DE FRUTA CÍTRICA (SUCO DE LARANJA OU LIMÃO) PARA CONSERVAÇÃO E PREVENÇÃO DE OXIDAÇÃO, SENDO VEDADA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS ARTIFICIAIS, CORANTES OU EXCESSO DE AÇÚCAR REFINADO. O PROCESSAMENTO E FRACIONAMENTO DEVEM SEGUIR RIGOROSAMENTE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). **ACONDICIONAMENTO:** EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL DE 200 GRAMAS, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E INVIOLÁVEL, QUE GARANTA A ESTANQUEIDADE DO LÍQUIDO. **ROTULAGEM:** O RÓTULO DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO SOB REFRIGERAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE SOB ESTRITA CADEIA DE FRIO (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 5°C) | UN | 1000 | | | |
| | | | | | R$ TOTAL | |

**2. Validade da Proposta 60 dias;**

**3.** A proposta de preços ajustada ao lance final (quando solicitada) deverá conter o valor numérico dos preços unitários e totais, não podendo exceder o valor do lance final;

**4.** Quando da atualização da proposta de preço, o licitante deverá atualizar observando os valores unitários e globais os quais deverão ser menores ou iguais aos valores máximos/referência expressos no Anexo VIII - Termo de Referência;

**5.** O preço proposto compreende todas as despesas concernentes ao fornecimento do(s) bem(ns), bem como Impostos, Tributos, Frete, Contratação de Pessoal, entre outros, que deverão correr totalmente por conta da Empresa vencedora;

**6.** Declaramos para todos os efeitos legais que, ao apresentar esta proposta, com os preços e prazos acima indicados, estamos de pleno acordo com as condições gerais e especiais estabelecidas para esta licitação, as quais nos submetemos incondicional e integralmente;

**7.** Declaramos que até a presente data inexistem fatos impeditivos a participação desta empresa ao presente certame licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**8.** Declaramos que não possuímos em nosso quadro funcional servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, conforme art. 9º, §1º da Lei nº 14.133/21, e não possuímos em nosso quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

**9.** Declaramos, ainda, sob as penas da lei, que não estamos cumprindo pena de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, em qualquer de suas esferas Federal, Estadual e Municipal, inclusive no Distrito Federal.

_____/____ de_____de 2026.

_____

Razão Social da Empresa
Nº CNPJ
Representante Legal

**ANEXO II**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2026**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 010/2026**

(NOME DA EMPRESA) CNPJ nº_____,sediada (endereço completo), por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr._____, CPF n° _____DECLARA, sob as penas da lei, que atende plenamente os requisitos de habilitação constantes no edital referente ao Pregão Presencial nº 010/2026, inclusive quanto a autenticação via certificado digital dos documentos apresentados nesta condição.

Local e Data

: Nome e Número da Identidade do declarante

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO FORMAL DE QUE SE ENCONTRA EM SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2026**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 010/2026**

..... inscrito no CNPJ N....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade n e do CPF n.....DECLARA para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, que não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva caso emprega menor: emprega menor a partir de quatorze anos na condição de aprendiz ( )

Local e Data: Nome, cargo e assinatura Razão Social da empresa.

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2026**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 010/2026**

(NOME DA EMPRESA) CNPJ nº _____, sediada (endereço completo), por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. _____, CPF _____,declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data

Nome e Número da Identidade do declarante

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2026**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 010/2026**

A empresa _____, CNPJ nº _____, declara à Prefeitura Municipal de **Campo Florido/MG** /MG, para fins de participação no Pregão Presencial nº 010/2026, que enquadra-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a exercer o direito de preferência como critério de desempate.

Local e Data

Nome e Número da Identidade do declarante

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE CONCORDA COM EDITAL**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2026**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 010/2026**

A empresa _____, CNPJ nº _____, declara à Prefeitura Municipal de **Campo Florido/MG** /MG, para fins de participação no Pregão Presencial nº 010/2026, para todos os fins de direito, que verificamos atentamente e compreendemos as condições e as disposições contidas no Edital e seus anexos e manifestamos nosso acordo com as mesmas.

Estamos cientes que a apresentação de nossa proposta implica na aceitação dos Termos do Edital de Pregão Presencial nº 010/2026, e seus anexos, nos exatos termos da legislação vigente.

Local e Data

Nome e Número da Identidade do declarante

**ANEXO VII**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PROCESSO Nº ----**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº ----**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ....., QUE ENTRE SI CELEBRAM PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO E A EMPRESA.....**

Pelo presente instrumento, de um lado, **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO**, inscrita no CNPJ sob nº. 18.428.862/0001-85, com endereço em Campo Florido - MG, na Praça Eteocles Vilela, nº. 78, Centro, doravante denominada **PREFEITURA**, neste ato representado pelo **Prefeito Municipal, ALYSSON EDUARDO DA SILVA**, brasileiro, portador do CPF nº.071.652.246-29, residente e domiciliado na Rua Luiz Alberto Andrade Rocha, N 222, Bairro: Residencial Tereza Barrinha, nesta cidade de Campo Florido-MG, e de outro lado e a Empresa ....., pessoa jurídica de direito privado, situada na Rua _____ nº ____, Bairro _____ , Município _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, neste ato representada por seu Proprietário, Sr. _____, portador do RG nº _____, inscrito no CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____ nº ____, a seguir denominada CONTRATADA, nos termos do Art. 105 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, pelas condições estabelecidas no Edital de Licitação nº 061/2026 – Pregão Presencial nº 010/2026, em conjunto com seus anexo e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1- A presente da Ata de Registro de Preços tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE LANCHES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO.**

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA, PRAZO, FORMA DE EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

1- A vigência da presente da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, iniciando no dia de sua assinatura, podendo ser prorrogado caso comprovado a necessidade na forma do Art. 84 da lei 14.133/2021.
2- No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, desde que justificado pelo órgão gerenciador.
3- O Os lanches deverão ser entregues no local, data e horário indicados na Ordem de Fornecimento, com tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso.

3.1. Os materiais deverão ser entregues em até 1 (uma) horas antes da realização/inicialização do evento, sendo a ordem de fornecimento descriminando os itens escolhidos devendo ser encaminhada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito horas) horas ao da data marcada para o evento.

3.2. A entrega do item ***PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS DE 50GRS... (itens 44 e 45)*** deverá ocorrer diariamente em quantidade, local e horário a ser informado pelas Secretarias solicitantes, em especial à Secretaria de Educação e Cultura nas Escolas Municipais de Campo Florido.

3.3. Devidamente justificado e antes de finalizado o prazo de entrega, o fornecedor do produto poderá solicitar prorrogação da entrega, ficando a cargo da área demandante aceitar a solicitação, desde que não haja prejuízo no abastecimento da rede.

4- A presente da Ata de Registro de Preços terá como seu gestor o Sr. Romildo Antônio de Carvalho Junior e fiscal o Sra. Adriana Rosa de Oliveira, conforme dispõe o artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR CONTRATUAL**

1- Ficam registrados os preços unitários a seguir discriminados:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1- O pagamento será efetuado em até o dia 30 (trinta), através de transferência eletrônica para a conta bancária da Contratada indicada pela mesma, contados da apresentação da Nota Fiscal, após a certificação do efetivo cumprimento da obrigação pelo setor solicitante.
2- O pagamento será efetuado mediante emissão de nota fiscal e comprovação da execução da obrigação, atestado pelo fiscal da ata de registro de preços.
3- No corpo da Nota Fiscal deverá ser informado o número da licitação e da ata de registro de preços correspondente.
4- Quando o Município atrasar o pagamento de contas decorrentes das contratações será aplicado o índice oficial INPC/IBGE para atualização monetária entre a data do vencimento e do respectivo pagamento, não sendo aplicado multa por mora.
5- Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no 1° dia útil subsequente.
6- Quaisquer erros ou emissão ocorridos na documentação fiscal será motivo de correção por parte da Contratada e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

**CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

1- As despesas decorrentes da presente ata de registro de preços serão efetuadas à conta de recursos financeiros das seguintes dotações orçamentárias vigentes a seguir:

**CLÁUSULA SEXTA – DO CRITÉRIO DE REAJUSTE, REPACTUAÇÃO E REEQUILIBRIO DE PREÇO E ADITIVO CONTRATUAL**

1- Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os valores contratados não serão reajustados, salvo se para pedido de repactuação ou reequilíbrio que deverá ser solicitado nos termos da Lei em processo levado a termo a ser analisado pela Prefeitura, observado o disposto nos casos enquadrados no Artigo 124, II, “d” da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
2- Nem hipótese alguma haverá aplicação de reequilíbrio de preço para pedidos já efetuados pela administração.
3- a não concessão do reequilíbrio de preço, não implica em justificativa para recusa na entrega do objeto.
4- O reequilíbrio de preço somente será concedido quanto comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro nas situações de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis – observando que reajuste no preço dos insumos, folha de pagamento e demais despesas dentro dos índices padrões (inflação, previsão em convenção) não serão considerados para concessão de reequilíbrio.
5- Havendo a prorrogação da Ata de Registro de Preços, decorridos 12 (doze) meses da contratação, a Contratada poderá, através de requerimento específico, solicitar a correção das bases contratuais, pedido que será recebido e analisado pela Administração que, em sendo acolhido, autorizará a correção pelo índice do INPC/IBGE relativo ao período ou outro índice que venha substituí-lo, descontados os eventuais reequilíbrios concedidos.
6- Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível.
7- A CONTRATADA fica ciente que a presente ata de registro de preços não poderá ser aditado ou sumprimido nos percentuais previstos no artigo 125, da Lei Federal nº 14133/2021.
8- Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados somente no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de **Campo Florido/MG**.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

1- Constituem direitos da CONTRATANTE receber o objeto dessa Ata de Registro de Preços nas condições avençadas e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados.
2- Constituem obrigações da CONTRATANTE:
2.1- Efetuar o pagamento ajustado.
2.2- Dar ao CONTRATADO as condições necessárias à regular execução da Ata de Registro de Preços, fornecendo todos os documentos e informações necessárias.
2.3- Notificar por escrito à contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para sua correção.
2.4- Fiscalizar o fiel cumprimento das disposições de execução contratual firmadas neste instrumento, daquelas fixadas no Termo de Referência e na legislação pertinente, através do gestor e fiscal, não eximindo a licitante de total responsabilidade quanto a execução dos mesmos;
3- Constituem obrigações da CONTRATADA:
3.1- Executar o objeto de acordo com as condições definidas no processo licitatório nº 061/2026 – Pregão Presencial nº 010/2026.
3.2- Responsabilizar-se pela qualidade dos bens, se obrigando a substituí-los, caso se comprove a má qualidade, ou fora das especificações técnicas e padrões de qualidade, sem nenhum ônus para a Contratante.
3.3- Fornecer nota fiscal/fatura, no termo da lei.
3.4- Substituir, de imediato, as suas expensas, o objeto da Ata de Registro de Preços que não se adequar as especificações constantes desta Ata de Registro de Preços, no prazo a ser determinado pelo CONTRATANTE.
3.5- Responder pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE, correndo por sua exclusiva conta as consequências que advierem de:
a) Sua negligência, imperícia, imprudência e/ou omissão, inclusive de seus empregados e prepostos.
b) Imperfeição ou insegurança nos serviços.
c) Ato ilícito ou danoso de seus empregados ou de terceiros, em tudo que se referir aos serviços.
d) Acidentes de quaisquer naturezas com as máquinas, equipamentos, aparelhagem e empregados, seus ou de terceiros, na execução dos serviços ou em decorrência deles, devendo a CONTRATADA obedecer às normas de saúde e segurança de seus trabalhadores, especialmente as consignadas na Consolidação das Leis do Trabalho, na Portaria n.º 3.214/78 do Ministério do Trabalho e na NR 18, além de outras disposições acerca da matéria.
e) Prejuízos causados a propriedades de terceiros.
3.6- Cumprir todas as solicitações e exigências feitas pela CONTRATANTE.
3.7- A CONTRATADA manterá, na forma da lei, seguro total obrigatório contra acidentes de trabalho, correndo, às suas próprias e exclusivas expensas, quaisquer despesas não eventualmente cobertas pela respectiva apólice, bem como se responsabilizar por todas as providencias e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente Ata de Registro de Preços ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.
3.8- Manter, durante a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
3.9- Comunicar à Administração no prazo de 24 (vinte e quatro) horas qualquer ocorrência anormal ou acidente que implique no fornecimento.
3.10- O não cumprimento de quaisquer obrigações pelo(a) Contratado(a) não transfere à Administração a responsabilidade do respectivo ônus.
3.11- Responder pelo pagamento dos salários devidos pelo pessoal utilizado e atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como todas as despesas decorrentes da execução da Ata de Registro de Preços, isentado expressamente a CONTRATANTE de quaisquer responsabilidades por estes encargos.
3.12- Apresentar sempre que solicitados, durante a execução da Ata de Registro de Preços, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às condições assumidas na Ata de Registro de Preços, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais, nos termos do inciso XVI, do artigo 92 e artigo 121, ambos da Lei Federal nº 14133/2021.

3.13- Responsabilizar-se por danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da Ata de Registro de Preços, conforme artigo 119 e seguintes da Lei Federal nº 14133/2021.
3.14 - A CONTRATADA é responsável pela conservação dos itens, até a aceitação definitiva.
3.15- Além das obrigações acima previstas, a empresa a ser CONTRATADA, também terá as seguintes obrigações:
a) Promover a organização técnica e administrativa do objeto desta Ata de Registro de Preços, de modo a conduzi-lo eficientemente, nos prazos previstos;
b) Dispor de mão-de-obra de acordo com as necessidades da entrega, bem como os equipamentos de proteção individual (EPIs), quando assim exigir;
c) Fornecer todos os materiais, inclusive os equipamentos, máquinas e ferramentas necessárias à execução do objeto contratual, nos moldes estabelecidos no Edital e seus anexos;
d) Transportar, carregar e descarregar os materiais, sendo de sua responsabilidade todos equipamentos, máquinas ou ferramentas caso haja necessidade;
e) Reparar, corrigir, remover, substituir no todo ou em parte o objeto desta Ata de Registro de Preços, desde que se verifiquem defeitos ou incorreções, resultantes da entrega;
f) Conduzir os trabalhos de acordo com as normas técnicas vigentes, em estrita observância às legislações Federal, Estadual e Municipal e a quaisquer ordens ou determinações da fiscalização, devendo ainda, conduzir os trabalhos e o pessoal de modo a formar junto ao público, uma boa imagem da CONTRATADA e da Prefeitura;
g) Cumprir e fazer com que todo o pessoal em serviço observe os regulamentos disciplinares de segurança e higiene (conforme regras do Ministério do Trabalho), mantendo o local do trabalho sempre limpo e organizado, de forma a permitir o perfeito andamento dos serviços/entrega.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO CONTRATUAL**
1-O descumprimento do disposto na Ata de Registro de Preços ou cometimento das faltas disposta no artigo 155, da Lei Federal nº 14133/2021, implica na aplicação das sanções previstas no artigo 156 da mesma Lei, qual seja:
a) Advertência – inciso I, quando dar causa a inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;
b) Multa de até 10% sobre o valor total da Ata de Registro de Preços - inciso II;
c) Multa de até 0,5% (meio por cento) ao dia, do valor contratado, caso haja atraso na entrega, limitado a 300% (trinta por cento) – inciso II.
d) Impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos – inciso III, quando cometido as infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155;
e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 03 (três) anos, quando cometido as infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.
f) A sanção de que trata a alínea ‘b”, não poderá ser aplicada sem que seja garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021
g) As sanções das alíneas “c” e “d” não poderá ser aplicada sem que seja aberto processo de responsabilização, garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
h) A aplicação das sanções deverá ser precedida de analise jurídica e somente pela Secretaria Requisitante, conforme § 6º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14133/2021.
i) A sequência do rol previsto nas alíneas do subitem 1, não é obrigatório, podendo ser aplicada a sanção mais severa em conformidade com a falha cometida pelo CONTRATADO.

**CLÁUSULA NONA – DA EXTINÇÃO**
A Ata de Registro de Preços poderá ser extinto nas hipóteses previstas no artigo 137, da Lei Federal nº 14133/2021.
§ 1º - A extinção poderá ocorrer nas formas definidas no artigo 138, da Lei Federal nº 141333/2021, observando a obrigatoriedade de conclusão de termo quando esta ocorrer de forma unilateral ou consensual.

§ 2º - havendo a extinção por culta exclusiva da CONTRATANTE, esta deverá ressarcir o CONTRATADO de eventuais prejuízos devidamente comprovados, além de prover o pagamento dos serviços executados até a data da extinção.
§ 3º - Ocorrendo a rescisão por ato unilateral da CONTRANTE, além das sanções previstas na Ata de Registro de Preços e em lei, poderá acarretar as consequências previstas no artigo 139, da Lei Federal nº 14133/2021.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICAVEL E ORIGEM**
A Ata de Registro de Preços é regida pela Lei Federal nº 14133 de 01 de abril de 2021, sendo os casos omissos resolvidos a luz desta legislação.
PARÁGRAFO ÚNICO – A Ata de Registro de Preços tem por origem o processo de licitação nº 061/2026, sendo que o mesmo passa a ser parte integrante deste, inclusive a proposta do CONTRATADO.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ELEIÇÃO DO FORO**
Fica eleito o foro da Comarca de Uberaba/MG para dirimir dúvidas ou questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços, excluindo-se quaisquer outro por mais privilegiado que seja.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
Para atendimento dos objetivos desta Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA não poderá subcontratar outras empresas, sem que haja prévia anuência da CONTRATANTE, nos termos do artigo 122, da Lei Federal nº 14133/2021.

§ 1º – Em qualquer caso, a CONTRATADA assume, para todos os efeitos de direito, a responsabilidade direta e integral pela execução dos serviços.
§ 2º – Eventuais divergências nas especificações contidas nesta avença deverão ser resolvidas pela CONTRATANTE, a seu critério, em conformidade com a legislação vigente, ressalvada indenização por eventuais perdas e danos.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, em 3 (três) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

**Campo Florido/MG**, ..... de.....de 2026.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO**
**CNPJ: 18.428.862/0001-85**
**ALYSSON EDUARDO DA SILVA**
**CPF: 071.652.246-29**

**EMPRESA CONTRATADA**
**CNPJ**
**RESPONSAVEL**
**CPF**

Testemunhas:

1)_____
Nome:
CPF:

2)_____
Nome:
CPF:

**ANEXO VIII**

**MINUTA DO INSTRUMENTO DE CONTRATO**

**CONTRATO N° ___/2026**

PARTES:

**CONTRATANTE**: Pelo presente instrumento, de um lado, **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO**, inscrita no CNPJ sob nº. 18.428.862/0001-85, com endereço em Campo Florido - MG, na Praça Eteocles Vilela, nº. 78, Centro, doravante denominada **PREFEITURA**, neste ato representado pelo **Prefeito Municipal, ALYSSON EDUARDO DA SILVA**, brasileiro, portador do CPF nº.071.652.246-29, residente e domiciliado na Rua Luiz Alberto Andrade Rocha, N 222, Bairro: Residencial Tereza Barrinha, nesta cidade de Campo Florido-MG, doravante denominada **CONTRATANTE**.

**CONTRATADA**: _____, com sede na _____, nº _____ – Bairro _____, na cidade de _____, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo seu _____, **senhor** _____, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, **E-MAIL INSTITUCIONAL:** _____, doravante denominada **CONTRATADA,** têm entre si justo e acordado celebrar o presente Instrumento de Contrato, devidamente autorizado, que se regerá pelas normas da Lei Federal nº. 14.133/21, decorrente do Processo Licitatório nº. 061/2026, modalidade **Pregão Presencial** nº. 010/2026 e pelas condições que estipulam a seguir.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**.

**"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE LANCHES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO."**

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Integra e completa o presente Instrumento de Contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do Instrumento Convocatório do nº. 061/2026, Pregão Presencial nº 010/2026 bem como a proposta da **CONTRATADA**, anexos e pareceres que formam o Processo Licitatório, independente de transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO**

**2.1** - O valor estimado deste contrato é de **R$** _____, correspondente à proposta ofertada pela CONTRATADA.

**2.2** - O **CONTRATANTE** poderá acrescer ou suprimir os quantitativos, respeitando os limites legais.

**2.3** - Serão incorporados ao contrato, mediante Termo Aditivo todas e quaisquer modificações, que venham ser necessárias durante sua vigência decorrente de alterações unilaterais do **CONTRATANTE** ou por acordo entre as partes.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

**3.1 -** O presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/21

**CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**

**4.1 -** O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei 14.133/21.

**4.1.1 -** A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

**4.1.2 -** A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Campo Florido e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**4.1.3 -** Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Campo Florido, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

**4.1.4 -** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Campo Florido.

**4.2 -** A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

**4.3 –** O Município de Campo Florido poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Campo Florido.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.

c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Campo Florido.

d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Campo Florido quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

**4.4 -** Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Campo Florido, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do INPC do mês anterior ao do pagamento "*pro rata tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

**CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTAMENTO E DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**5.1** - Os preços serão fixos e irreajustáveis.

**5.1.1** - Após os primeiros 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, em conformidade com a legislação vigente, com a aplicação da variação do Índice INPC.

**5.2** - Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, em face dos aumentos de custo que não possam, por vedação legal, serem refletidos através de reajuste ou revisão de preços básicos, as partes, de comum acordo, com base no artigo 124, II, "d", da Lei Federal n° 14.133/21, buscarão uma solução para a questão.

**CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**6.1 -** As despesas decorrentes do presente instrumento correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**7.1.** Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

**7.1.1. E-MAIL INSTITUCIONAL**: É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Campo Florido, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

**7.2.** Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao Almoxarifado do Município de Campo Florido.

**7.3.1.** Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

**§ 1º -** O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**§ 2º -** O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Campo Florido, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município Campo Florido, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**7.4.** Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

**7.4.1.** Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

**7.5.** Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município Campo Florido, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

**7.6.** A entrega dos produtos fora das especificações contidas no Termo de Referência, com avarias em suas embalagens ou no próprio produto, decorrente do transporte ou com defeitos de fabricação, gera a obrigação da contratada de, por sua conta, recolher os mesmos e providenciar a imediata substituição.

**7.7.** Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

**7.8.** Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuá-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

**7.9.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), imediatamente, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**7.10.** Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

**7.11.** Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**7.12.** Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

**7.13.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao Município de Campo Florido ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

**7.14.** Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**8.1.** O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei n° 14.133/21.

**8.2.** Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.

**8.3.** Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato.

**8.4.** Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

**8.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

**8.6.** Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;

**8.7.** Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato/ ata de registro de preço.

**CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO**

**9.1.** - O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21 e suas sucessivas alterações posteriores, sem direito a qualquer indenização.

**9.2 -** Formalizada a rescisão, que vigorará a partir da data de sua comunicação à contratada, esta entregará a documentação correspondente aos serviços executados que, se aceitos pela Fiscalização, serão pagos pelo **CONTRATANTE**, deduzidos os débitos existentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES**

**10.1 -** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso sem prejuízo para o Município de Campo Florido, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

f) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

**10.2 -** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

**10.3 -** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CESSÃO**
**11.1 -** A Contratada não poderá ceder ou transferir o contrato sem a autorização expressa da Contratante, exceto nos casos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**
**12.1 -** O presente contrato é regido pela Lei nº 14.133/21, bem como pelas cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial nº 010/2026, Processo Licitatório nº 061/2026.
**12.2 -** Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº. 14.133/21, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de direito.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**
**13.1 -** As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Uberaba/Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

**Local e Data.**

***Prefeito Municipal*** ***Representante Legal do Fornecedor***

**De acordo:**

***Assessor Jurídico***

***TESTEMUNHAS:***

_____
***NOME:***
***CPF:***

_____
***NOME:***
***CPF:***

**ANEXO IX**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

## 1 –DO OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES

1.1 –O presente termo de referência tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE LANCHES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO FLORIDO** conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

| ITEM | PRODUTO / SERVIÇO | UNID. | QTD | R$ UNIT | R$ TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL (TIPO PET), TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 500 ML (OU 510 ML), LACRADA COM TAMPA DE ROSCA. RÓTULO: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A MARCA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, LOCAL DE CAPTAÇÃO (FONTE), CNPJ DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE.NCM: 2201.10.00 (ÁGUAS MINERAIS E ÁGUAS GASEIFICADAS). VALIDADE: EXIGÊNCIA DE QUE O PRODUTO TENHA, NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS 9 A 11 MESES DE VALIDADE RESTANTE. QUALIDADE: O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS (DETRITOS) E APRESENTAR-SE LÍMPIDO E INCOLOR. ENTREGA: FORMA PARCELADA, CONFORME A NECESSIDADE DO ÓRGÃO. | UN | 15000 | R$ 1,88 | R$ 28.200,00 |
| 2 | ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, DE FONTE NATURAL. ACONDICIONAMENTO: ENVASADA EM GARRAFÃO DE POLICARBONATO OU POLIPROPILENO, LISO, TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 20 LITROS. VEDAÇÃO: HERMETICAMENTE FECHADA COM TAMPA PLÁSTICA, LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL E PERSONALIZADO PELO FABRICANTE. PROTEÇÃO ADICIONAL: O GARRAFÃO DEVE POSSUIR PROTETOR PLÁSTICO NA PARTE SUPERIOR (CAPUZ) PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. REQUISITOS DA EMBALAGEM (VASILHAME) VALIDADE DO GARRAFÃO: O VASILHAME RETORNÁVEL DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS GARRAFÕES AMASSADOS, OPACOS, RISCADOS, COM VAZAMENTOS OU SUJIDADES QUE COMPROMETAM A VISIBILIDADE DA ÁGUA. | UN | 1000 | R$ 12,67 | R$ 12.670,00 |
| 3 | ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE LAVRADA E REGISTRADA. COMPOSIÇÃO: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 717/2022 DA ANVISA. ACONDICIONAMENTO: GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET (POLIETILENO TEREFTALATO), TRANSPARENTE, DESCARTÁVEL, COM CAPACIDADE LÍQUIDA DE 1,5 LITROS. VEDAÇÃO: TAMPA PLÁSTICA COM ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA. EXIGÊNCIAS DE ROTULAGEM E QUALIDADE ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DA FONTE, LOCALIDADE, COMPOSIÇÃO QUÍMICA (ANÁLISE DO LAMIN), VAZÃO, DATA DE ENVASAMENTO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 6 MESES DE VALIDADE RESTANTE. INTEGRIDADE: AS GARRAFAS DEVEM ESTAR LIMPAS, SEM DEFORMAÇÕES. | UN | 1000 | R$ 3,68 | R$ 3.680,00 |
| 4 | ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, DE FONTE NATURAL COM GALÃO DE 20 LITROS. ACONDICIONAMENTO: ENVASADA EM GARRAFÃO DE POLICARBONATO OU POLIPROPILENO, LISO, TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 20 LITROS. VEDAÇÃO: HERMETICAMENTE FECHADA COM TAMPA PLÁSTICA, LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL E PERSONALIZADO PELO FABRICANTE. PROTEÇÃO ADICIONAL: O GARRAFÃO DEVE POSSUIR PROTETOR PLÁSTICO NA PARTE SUPERIOR (CAPUZ) PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. REQUISITOS DA EMBALAGEM (VASILHAME) VALIDADE DO GARRAFÃO: O VASILHAME RETORNÁVEL DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS GARRAFÕES AMASSADOS, OPACOS, RISCADOS, COM VAZAMENTOS OU SUJIDADES QUE COMPROMETAM A VISIBILIDADE DA ÁGUA. | UN | 1000 | R$ 37,01 | R$ 37.010,00 |
| 5 | ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL (TIPO PET), TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 500 ML (OU 510 ML), LACRADA COM TAMPA DE ROSCA. RÓTULO: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A MARCA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, LOCAL DE CAPTAÇÃO (FONTE), CNPJ DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE. VALIDADE: EXIGÊNCIA DE QUE O PRODUTO TENHA, NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS 9 A 11 MESES DE VALIDADE RESTANTE. QUALIDADE: O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS (DETRITOS) E APRESENTAR-SE LÍMPIDO E INCOLOR. ENTREGA: FORMA PARCELADA, CONFORME A NECESSIDADE DO ÓRGÃO. | UN | 15000 | R$ 1,86 | R$ 27.900,00 |
| 6 | BALA MACIA PC DE 600 GRAMAS BALA MASTIGÁVEL, SABORES SORTIDOS (FRUTAS, IOGURTE OU COCO). A EMBALAGEM DEVE CONTER MARCA, FABRICANTE, LOTE E TABELA NUTRICIONAL.VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | PC | 500 | R$ 9,82 | R$ 4.910,00 |
| 7 | BALÃO DE FESTA TIPO BEXIGA, FORMATO PERA/ARREDONDADO. TAMANHO: Nº 7 (SETE POLEGADAS), CORRESPONDENDO A APROXIMADAMENTE 18 CM A 19 CM DE DIÂMETRO QUANDO INFLADO. MATERIAL: LÁTEX NATURAL DE ALTA QUALIDADE, BIODEGRADÁVEL, COM TEXTURA LISA E UNIFORME. CORES: SORTIDAS/DIVERSAS (AMARELO, AZUL, BRANCO, VERDE, ROSA, VERMELHO, LARANJA, ETC.) OU CONFORME DEFINIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: PACOTE COM 50 UNIDADES. REQUISITOS DE SEGURANÇA E QUALIDADE CERTIFICAÇÃO INMETRO: É OBRIGATÓRIO QUE O PRODUTO POSSUA O SELO DE IDENTIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE DO INMETRO, ATENDENDO À PORTARIA Nº 302/2021 (REGULAMENTO DE BRINQUEDOS). RESISTÊNCIA: O MATERIAL DEVE APRESENTAR BOA ELASTICIDADE, ALTA RESISTÊNCIA APÓS INFLADO E RETENÇÃO DE AR/GÁS HÉLIO POR PERÍODO PROLONGADO. ACABAMENTO: AUSÊNCIA DE FUROS, MANCHAS OU REBARBAS DE FABRICAÇÃO QUE COMPROMETAM A ESTÉTICA OU FUNCIONALIDADE. | UN | 1000 | R$ 16,90 | R$ 16.900,00 |
| 8 | CHOCOLATE TIPO WAFER RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA (CAIXA), CONTENDO 20 UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE. WAFER CROCANTE, RECHEIO CREMOSO E COBERTURA UNIFORME DE CHOCOLATE AO LEITE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DERRETIMENTO/VIOLAÇÃO. MÍNIMO DE 6 MESES (OU CONFORME A NECESSIDADE DO ÓRGÃO) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO ALMOXARIFADO. ACONDICIONAMENTO: CAIXA DE PAPELÃO OU MATERIAL | PC | 500 | R$ 10,98 | R$ 5.490,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. GRAMATURA MINIMA DE 100 GRAMAS – 20 UNIDADES | | | | |
| 9 | BISCOITO DE POLVILHO SALGADO/DOCE, TIPO ARTESANAL ("BISCOITÃO"). 20 GRAMAS POR UNIDADE INDIVIDUAL. POLVILHO (AZEDO OU DOCE), OVOS, ÓLEO VEGETAL OU GORDURA ANIMAL, LEITE (OPCIONAL), ÁGUA E SAL. DEVE SER LIVRE DE GORDURAS TRANS. PRODUTO ASSADO, TEXTURA CROCANTE, COR CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU SUJIDADES. | KG | 700 | R$ 44,10 | R$ 30.870,00 |
| 10 | BOLO DE ANIVERSÁRIO PRONTO, TIPO FESTA. MASSA TIPO PÃO-DE-LÓ (CLARA OU CHOCOLATE), DE CONSISTÊNCIA MACIA, ÚMIDA E FOFA. RECHEIO (OPÇÕES): CREME DE CONFEITEIRO OU DOCE DE LEITE COM PEDAÇOS DE PÊSSEGO EM CALDA (ESCORRIDOS); CREME DE CONFEITEIRO COM PEDAÇOS DE ABACAXI COZIDO (PARA EVITAR ACIDEZ/FERMENTAÇÃO). CHOCOLATE BRIGADEIRO GOURMET, GANACHE OU CREME DE CHOCOLATE DE CONSISTÊNCIA CREMOSA. MORANGO CREME DE CONFEITEIRO OU NATA (TIPO CHANTILLY) COM MORANGOS FRESCOS HIGIENIZADOS E PICADOS. COBERTURA: CAMADA UNIFORME DE CHANTILLY (CREME TIPO CHANTILLY BATIDO) DE BOA QUALIDADE, COM ESTABILIDADE TÉRMICA. ACABAMENTO: DECORADO COM RASPAS DE CHOCOLATE (AO LEITE OU MEIO AMARGO) SOBRE O CHANTILLY. | KG | 500 | R$ 94,18 | R$ 47.090,00 |
| 11 | BOLOS SIMPLES, TIPO CASEIRO, MASSA ASSADA E MACIA. SABORES: CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA, COCO, MANDIOCA, MESCLADO, FUBÁ E FUBÁ COM QUEIJO. PESO UNITÁRIO MÍNIMO: 1 KG. REQUISITOS: INGREDIENTES DE PRIMEIRA LINHA. O BOLO DE FUBÁ COM QUEIJO DEVE CONTER PEDAÇOS DE QUEIJO (MINAS OU PADRÃO) VISÍVEIS NA MASSA. O BOLO DE MANDIOCA DEVE TER TEXTURA CREMOSA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA DESCARTÁVEL COM TAMPA TRANSPARENTE (TIPO "BOLO ALTO"), LACRADA, COM ETIQUETA DE SABOR E VALIDADE (MÍNIMA DE 3 DIAS). | KG | 500 | R$ 23,65 | R$ 11.825,00 |
| 12 | BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE AMENDOIM. COMPOSIÇÃO: BOMBOM COMPOSTO POR CASCA DE WAFER CROCANTE, RECHEIO CREMOSO SABOR AMENDOIM (TIPO CASTANHA/AMENDOIM) E COBERTURA DE CHOCOLATE (AO LEITE OU BRANCO). APRESENTAÇÃO: PACOTE DE 1,0 KG (UM QUILOGRAMA). EMBALAGEM PRIMÁRIA: OS BOMBONS DEVEM SER EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL HERMETICAMENTE FECHADO (FLOW-PACK OU TORÇÃO), GARANTINDO A CROCÂNCIA DO WAFER. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (PACOTE): SACO PLÁSTICO RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, PESO LÍQUIDO TOTAL, TABELA NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. QUANTIDADE POR PACOTE: PARA FINS DE CONFERÊNCIA, O EDITAL PODE PREVER QUE O PACOTE DE 1KG CONTENHA APROXIMADAMENTE ENTRE 45 A 52 UNIDADES (DEPENDENDO DA GRAMATURA UNITÁRIA DA MARCA VENCEDORA, QUE GERALMENTE VARIA DE 19G A 21,5G). INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITOS PACOTES COM BOMBONS ESMAGADOS, DERRETIDOS OU COM A EMBALAGEM INDIVIDUAL VIOLADA. | PC | 500 | R$ 50,47 | R$ 25.235,00 |
| 13 | BROA DE MILHO (TIPO CAXAMBU, AEROSA OU MINEIRA). PESO UNITÁRIO MÍNIMO: 25 GRAMAS POR UNIDADE INDIVIDUAL. COMPOSIÇÃO BASE: FARINHA DE MILHO (FUBÁ), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ERVA-DOCE (OPCIONAL, CONFORME PREFERÊNCIA DO ÓRGÃO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: COR AMARELADA CARACTERÍSTICA, FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, CROSTA LEVEMENTE FIRME E MIOLO MACIO. SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICO DE MILHO, DOCE NA MEDIDA CERTA, SEM SABORES RESIDUAIS DE RANÇO OU MOFO. PROIBIÇÕES: NÃO SERÃO ACEITAS BROAS QUEBRADAS, EXCESSIVAMENTE SECAS ("ESFARELANDO"), OU COM PRESENÇA DE PONTOS NEGROS (QUEIMADOS). PESO LÍQUIDO: O SOMATÓRIO DAS UNIDADES DEVE CORRESPONDER AO PESO LÍQUIDO DECLARADO NA EMBALAGEM, RESPEITANDO SEMPRE O MÍNIMO DE 25G POR BROA. | KG | 500 | R$ 45,01 | R$ 22.505,00 |
| 14 | LANCHE TIPO CACHORRO-QUENTE, PREPARADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): PÃO DE HOT-DOG: TIPO MACIO (BISNAGA), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 95 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. SALSICHA: TIPO VIENA OU HOT-DOG (CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO), COZIDA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. BATATA PALHA: TIPO EXTRAFINA E CROCANTE, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA (APROX. 10G A 15G). DEVE ESTAR ISENTA DE EXCESSO DE ÓLEO. MOLHO CONCENTRADO: MOLHO DE TOMATE ENCORPADO (NÃO RALO), COM TEMPEROS NATURAIS, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 145G A 155G (SOMADOS PÃO, SALSICHA, MOLHO E BATATA). PADRÕES DE QUALIDADE DOS INGREDIENTES SALSICHA: DEVE POSSUIR REGISTRO NO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU ÓRGÃOS EQUIVALENTES (S.I.E. OU S.I.M.). PROIBIDO O USO DE SALSICHAS COM EXCESSO DE CORANTE ARTIFICIAL OU TEXTURA ESPONJOSA. PÃO: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, DE FABRICAÇÃO RECENTE (MÁXIMO 24H ANTES DA ENTREGA). MOLHO: ELABORADO COM POLPA DE TOMATE CONCENTRADA, CEBOLA, ALHO E CONDIMENTOS, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA QUE NÃO ENCHARQUE EXCESSIVAMENTE O PÃO. REQUISITOS DE ENTREGA E HIGIENE ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS OU PAPEL ACOPLADO (TÉRMICO), GARANTINDO QUE A BATATA PALHA MANTENHA A CROCÂNCIA (SE POSSÍVEL, ENTREGUE EM SACHÊ SEPARADO).TEMPERATURA DE ENTREGA: SE O LANCHE FOR ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, DEVE ESTAR EM TEMPERATURA ADEQUADA (QUENTE), TRANSPORTADO EM CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. AMPLA COMCORRENCIA | UN | 11250 | R$ 7,92 | R$ 89.100,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | LANCHE TIPO CACHORRO-QUENTE, PREPARADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): PÃO DE HOT-DOG: TIPO MACIO (BISNAGA), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 95 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. SALSICHA: TIPO VIENA OU HOT-DOG (CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO), COZIDA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. BATATA PALHA: TIPO EXTRAFINA E CROCANTE, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA (APROX. 10G A 15G). DEVE ESTAR ISENTA DE EXCESSO DE ÓLEO. MOLHO CONCENTRADO: MOLHO DE TOMATE ENCORPADO (NÃO RALO), COM TEMPEROS NATURAIS, QUANTIDADE DE 01 COLHER DE SOPA. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 145G A 155G (SOMADOS PÃO, SALSICHA, MOLHO E BATATA). PADRÕES DE QUALIDADE DOS INGREDIENTES SALSICHA: DEVE POSSUIR REGISTRO NO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU ÓRGÃOS EQUIVALENTES (S.I.E. OU S.I.M.). PROIBIDO O USO DE SALSICHAS COM EXCESSO DE CORANTE ARTIFICIAL OU TEXTURA ESPONJOSA. PÃO: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, DE FABRICAÇÃO RECENTE (MÁXIMO 24H ANTES DA ENTREGA). MOLHO: ELABORADO COM POLPA DE TOMATE CONCENTRADA, CEBOLA, ALHO E CONDIMENTOS, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA QUE NÃO ENCHARQUE EXCESSIVAMENTE O PÃO. REQUISITOS DE ENTREGA E HIGIENE ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS OU PAPEL ACOPLADO (TÉRMICO), GARANTINDO QUE A BATATA PALHA MANTENHA A CROCÂNCIA (SE POSSÍVEL, ENTREGUE EM SACHÊ SEPARADO).TEMPERATURA DE ENTREGA: SE O LANCHE FOR ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, DEVE ESTAR EM TEMPERATURA ADEQUADA (QUENTE), TRANSPORTADO EM CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. COTA 25% | UN | 3750 | R$ 7,92 | R$ 29.700,00 |
| 16 | GUARDANAPO DE PAPEL DE FOLHA DUPLA. COMPOSIÇÃO: 100% FIBRAS NATURAIS (CELULOSE VIRGEM), NÃO RECICLADO. COR: BRANCA (ISENTA DE MANCHAS, FUROS OU ODORES). DIMENSÕES: MÍNIMO DE 23,5 CM X 23,5 CM (MEDIDA DO GUARDANAPO ABERTO). APRESENTAÇÃO: PACOTE COM 50 UNIDADES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE (CRITÉRIO AMBIENTAL) CERTIFICAÇÃO: O PRODUTO DEVE OBRIGATORIAMENTE POSSUIR A CERTIFICAÇÃO FSC (FOREST STEWARDSHIP COUNCIL), PEFC OU CERTIFICAÇÃO EQUIVALENTE QUE COMPROVE O MANEJO FLORESTAL RESPONSÁVEL E A CADEIA DE CUSTÓDIA DE ORIGEM CONTROLADA. ABSORÇÃO E RESISTÊNCIA: POR SER FOLHA DUPLA, O PAPEL DEVE APRESENTAR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE LÍQUIDOS E RESISTÊNCIA MECÂNICA QUANDO ÚMIDO, NÃO ESFARELANDO COM FACILIDADE. | PC | 2000 | R$ 4,45 | R$ 8.900,00 |
| 17 | LANCHE PRONTO (SANDUÍCHE) EM PÃO FRANCÊS COM RECHEIO DE MORTADELA. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS: PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE DE PÃO TIPO FRANCÊS, COM PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, COM CROSTA CROCANTE E MIOLO MACIO. MORTADELA: 02 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA, PESANDO NO MÍNIMO 30 GRAMAS CADA FATIA, TOTALIZANDO 60 GRAMAS DE RECHEIO POR LANCHE. PESO TOTAL DO LANCHE: MÍNIMO DE 110 GRAMAS. CADA LANCHE DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIPROPILENO OU SIMILAR) ATÓXICA, TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADA OU SELADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS E MANIPULAÇÃO DIRETA. | UN | 2000 | R$ 3,39 | R$ 6.780,00 |
| 18 | MINI LANCHE TIPO CACHORRO-QUENTE, PREPARADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): MINI PÃO DE HOT-DOG: TIPO BISNAGA MACIA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 25 GRAMAS. DEVE SER DE FABRICAÇÃO RECENTE, TEXTURA FOFA E SEM RESSECAMENTO. SALSICHA (PICADA): SALSICHA TIPO HOT-DOG (CARNE BOVINA/SUÍNA/FRANGO), COZIDA E PICADA, COM PESO MÍNIMO DE 35 GRAMAS POR LANCHE. BATATA PALHA: TIPO EXTRAFINA E CROCANTE, QUANTIDADE DE 01 (UMA) COLHER DE SOPA (APROX. 10G). DEVE SER ISENTA DE SABOR DE ÓLEO VELHO OU RANÇO. MOLHO CONCENTRADO: MOLHO DE TOMATE ENCORPADO, TEMPERADO COM CONDIMENTOS NATURAIS, QUANTIDADE DE 01 (UMA) COLHER DE SOPA. O MOLHO DEVE SER ESPESSO O SUFICIENTE PARA NÃO VAZAR EXCESSIVAMENTE DA EMBALAGEM. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 80 GRAMAS (SOMADOS TODOS OS COMPONENTES).SALSICHA: DEVE OBRIGATORIAMENTE POSSUIR REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO OU CORANTES. PÃO: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, COM ENTREGA EM NO MÁXIMO 12 HORAS APÓS A FABRICAÇÃO. MANIPULAÇÃO: O LANCHE DEVE SER MONTADO SEGUINDO RIGOROSAS NORMAS DE HIGIENE, POR PESSOAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO E UTILIZANDO EPIS (TOUCAS E LUVAS). ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL ACOPLADO (TÉRMICO), VEDADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO EXTERNA E MANTER A TEMPERATURA. | UN | 6000 | R$ 4,39 | R$ 26.340,00 |
| 19 | MINI SANDUÍCHE TIPO NATURAL, PREPARADO COM INGREDIENTES FRESCOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS (OBRIGATÓRIAS): MINI PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE COM PESO MÍNIMO DE 25 GRAMAS. DEVE SER FRESCO, COM CASCA CROCANTE E MIOLO MACIO. PRESUNTO: 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍNIMO 15G), COM REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M. QUEIJO MUÇARELA: 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍNIMO 15G), DE COR BRANCO-AMARELADA, TEXTURA FIRME E SABOR SUAVE. TOMATE: 01 (UMA) FATIA DE TOMATE FRESCO, HIGIENIZADO, FIRME (TIPO SALADA), SEM SEMENTES E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. CENOURA: 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE CENOURA FRESCA, RALADA FINAMENTE E HIGIENIZADA. MAIONESE: 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE MAIONESE INDUSTRIALIZADA DE PRIMEIRA LINHA (CONSISTÊNCIA CREMOSA). BATATA PALHA: 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE BATATA PALHA EXTRAFINA E CROCANTE. PESO TOTAL ESTIMADO DO LANCHE: MÍNIMO DE 85 GRAMAS A 95 GRAMAS (SOMADOS TODOS OS COMPONENTES). ACONDICIONAMENTO: CADA UNIDADE DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PELÍCULA PLÁSTICA (PVC) OU SACO PLÁSTICO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E MANTENDO A UMIDADE DO PÃO. | UN | 6000 | R$ 3,50 | R$ 21.000,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 | MORTADELA COZIDA, FATIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CLASSIFICAÇÃO: TIPO STANDARD. DEVE SER ELABORADA COM CARNES SELECIONADAS, SEM EXCESSO DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS OU NERVOS. APRESENTAÇÃO: FATIAS FINAS E UNIFORMES, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 01 KG (UM QUILOGRAMA) OU CONFORME A NECESSIDADE DA REQUISIÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: ROSADA CARACTERÍSTICA, HOMOGÊNEA. SABOR E ODOR: PRÓPRIOS, SUAVES, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, NÃO QUEBRADIÇA AO MANUSEIO DAS FATIAS. REQUISITOS SANITÁRIOS E DE QUALIDADE REGISTRO OBRIGATÓRIO: DEVE POSSUIR REGISTRO VIGENTE NO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), S.I.E. OU S.I.M., COMPROVANDO A INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. COMPOSIÇÃO: ATENDIMENTO INTEGRAL À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4/2000 DO MAPA, QUE REGULAMENTA OS LIMITES DE AMIDO E PROTEÍNA. PROIBIÇÕES: NÃO SERÃO ACEITAS MORTADELAS COM EXCESSO DE ÁGUA (EXSUDAÇÃO), MANCHAS ESVERDEADAS OU VISCOSIDADE ANORMAL. EMBALAGEM E ROTULAGEM ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E HIGIENE. | KG | 300 | R$ 30,07 | R$ 9.021,00 |
| 21 | NÉCTAR DE FRUTA PRONTO PARA O CONSUMO. SABORES: UVA, PÊSSEGO, LARANJA, MANGA, GOIABA. APRESENTAÇÃO: UNIDADE DE 1 LITRO. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: ÁGUA, POLPA DE FRUTA (SUCO), AÇÚCAR (SACAROSE), AROMA NATURAL DA FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C - INS 300). ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM TIPO TETRA PAK (ASSÉPTICA) OU GARRAFA PET/VIDRO, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO E DISPENSE REFRIGERAÇÃO ANTES DA ABERTURA. DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 08 A 10 MESES NA ENTREGA). | UN | 1000 | R$ 6,84 | R$ 6.840,00 |
| 22 | PÃO DE BATATA ISENTO DE GLÚTEN, FABRICADO CONFORME NORMAS DA ANVISA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE 1ª QUALIDADE. ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. UNIDADE DE 50G. ENTREGA DE PRODUTOS FRESCOS. COTA 25% | KG | 1250 | R$ 32,04 | R$ 40.050,00 |
| 23 | PÃO DE BATATA ISENTO DE GLÚTEN, FABRICADO CONFORME NORMAS DA ANVISA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE 1ª QUALIDADE. ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. UNIDADE DE 50G. ENTREGA DE PRODUTOS FRESCOS. AMPLA CONCORRENCIA | KG | 3750 | R$ 32,04 | R$ 120.150,00 |
| 24 | PÃO DE QUEIJO ASSADO. PESO UNITÁRIO MÍNIMO: 25 GRAMAS POR UNIDADE INDIVIDUAL. COMPOSIÇÃO BASE: POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO (MÍNIMO 10% A 15% DA MASSA), OVOS, LEITE (OU DERIVADOS LÁCTEOS), ÓLEO VEGETAL OU GORDURA ANIMAL E SAL. PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. FORMATO ARREDONDADO, COR EXTERNA LEVEMENTE DOURADA, CASCA FINA E MIOLO ELÁSTICO/MACIO. CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, SEM SABORES RESIDUAIS DE RANÇO, EXCESSO DE ÓLEO OU AZEDUME EXCESSIVO. | KG | 1000 | R$ 39,99 | R$ 39.990,00 |
| 25 | LANCHE PRONTO (SANDUÍCHE) EM PÃO FRANCÊS COM RECHEIO DE PRESUNTO E MUÇARELA. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS: PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE DE PÃO TIPO FRANCÊS, COM PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS. DEVE SER DE FABRICAÇÃO DIÁRIA, COM CROSTA CROCANTE E MIOLO MACIO. PRESUNTO COZIDO: 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO MÍNIMO DE 15 GRAMAS. QUEIJO MUÇARELA: 02 (DUAS) FATIAS DE QUEIJO MUÇARELA, COM PESO MÍNIMO DE 15 GRAMAS CADA FATIA, TOTALIZANDO 30 GRAMAS DE QUEIJO POR LANCHE. PESO TOTAL DO LANCHE: MÍNIMO DE 95 GRAMAS. ACONDICIONAMENTO: CADA LANCHE DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO (POLIPROPILENO) ATÓXICO, TRANSPARENTE E SELADO, OU PAPEL ACOPLADO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. | UN | 10000 | R$ 5,21 | R$ 52.100,00 |
| 26 | LANCHE PRONTO (SANDUÍCHE) EM PÃO FRANCÊS COM RECHEIO DE PEITO DE PERU E MUÇARELA. COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS:PÃO FRANCÊS: 01 (UMA) UNIDADE DE PÃO TIPO FRANCÊS, COM PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS. DEVE SER DE FABRICAÇÃO DIÁRIA, COM CROSTA CROCANTE E MIOLO MACIO. PEITO DE PERU DEFUMADO: 02 (DUAS) FATIAS DE PEITO DE PERU DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO MÍNIMO DE 30 GRAMAS CADA FATIA, TOTALIZANDO 60 GRAMAS DE PROTEÍNA DE PERU POR LANCHE. QUEIJO MUÇARELA: 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUÇARELA, COM PESO MÍNIMO DE 30 GRAMAS. PESO TOTAL DO LANCHE: MÍNIMO DE 140 GRAMAS. ACONDICIONAMENTO: CADA LANCHE DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO (POLIPROPILENO) ATÓXICO, TRANSPARENTE E SELADO, OU PAPEL ACOPLADO DE GRAU ALIMENTÍCIO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÃO EXTERNA. | UN | 3000 | R$ 5,16 | R$ 15.480,00 |
| 27 | PIRULITO DE AÇÚCAR (CARAMELO DURO), SABORES DIVERSOS (FRUTAS, IOGURTE OU TUTTI-FRUTTI). APRESENTAÇÃO: PACOTE LACRADO CONTENDO 50 (CINQUENTA) UNIDADES. PESO UNITÁRIO APROXIMADO: 10G, CONFORME O TIPO (PLANO, BOLA OU RECHEADO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: RÍGIDA, LISA, SEM BOLHAS DE AR EXCESSIVAS OU PARTES QUEBRADAS. SABOR E ODOR: PRÓPRIOS, DOCES, SEM SABORES RESIDUAIS QUÍMICOS OU DE RANÇO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTES, AROMATIZANTES E CORANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: CADA PIRULITO DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM INVÓLUCRO PLÁSTICO (FLOW-PACK OU TORÇÃO) HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (PACOTE): SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE OU IMPRESSO, CONTENDO EXATAMENTE 50 UNIDADES. INTEGRIDADE FÍSICA: NÃO SERÃO ACEITOS PACOTES COM PIRULITOS QUEBRADOS, ESMAGADOS OU CUJAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS ESTEJAM GRUDADAS NA MASSA ("PIRULITO MELADO"). SEGURANÇA: O CABO (HASTE) DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SEM REBARBAS QUE POSSAM CAUSAR FERIMENTOS. | PC | 500 | R$ 19,51 | R$ 9.755,00 |
| 28 | PRESUNTO COZIDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO EM LÂMINAS FINAS E UNIFORMES. APRESENTAÇÃO: EMBALAGENS PLÁSTICAS DE NO MÁXIMO 1,0 KG (UM QUILOGRAMA), LACRADAS (A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA). QUALIDADE: DEVE SER ELABORADO COM CARNE DE PERNIL SUÍNO, COR ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E EXCESSO DE GORDURA). ATENDIMENTO À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20/2000 DO MAPA. | KG | 300 | R$ 34,77 | R$ 10.431,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | QUEIJO TIPO MUÇARELA, FATIADO, RESFRIADO. CONDIÇÃO DE FRESCOR: A DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER A MESMA DATA DE PRODUÇÃO/FATIAMENTO, GARANTINDO O FRESCOR MÁXIMO DO PRODUTO. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE ESTAR COM TEMPERATURA INTERNA DE ATÉ 10°C. CARACTERÍSTICAS: MASSA SEMIDURA, TEXTURA FIRME (NÃO QUEBRADIÇA), COR BRANCO-AMARELADA HOMOGÊNEA, SABOR SUAVE. EMBALAGEM: PACOTES DE NO MÁXIMO 1KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM MARCA, LOTE, SELO DE INSPEÇÃO E VALIDADE. | KG | 500 | R$ 52,86 | R$ 26.430,00 |
| 30 | REFRIGERANTE DE GUARANÁ, DE BAIXA CALORIA (DIETÉTICO/ZERO AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: BEBIDA GASEIFICADA, COMPOSTA OBRIGATORIAMENTE POR EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA), ÁGUA GASEIFICADA, EDULCORANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS (CONFORME LEGISLAÇÃO DE BEBIDAS DIETÉTICAS), ACIDULANTES E CONSERVADORES PERMITIDOS. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), TRANSPARENTE OU PIGMENTADA, RESISTENTE À PRESSÃO INTERNA. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA, COM LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPE NA PRIMEIRA ABERTURA, GARANTINDO A VEDAÇÃO E A MANUTENÇÃO DO GÁS.REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE REGULAMENTA A PADRONIZAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, REGISTRO E INSPEÇÃO DE BEBIDAS NO BRASIL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR CARACTERÍSTICA (ÂMBAR), SABOR PRÓPRIO DE GUARANÁ, ODOR AROMÁTICO E LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA. REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC 727/2022 E CONTER: MARCA, LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE AÇÚCARES). INSCRIÇÃO CLARA: "DIET", "ZERO" OU "BAIXA CALORIA". LISTA DE INGREDIENTES E ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS (EX: "CONTÉM FENILALANINA", SE HOUVER ASPARTAME). CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, SUJAS, COM LACRE ROMPIDO OU SEM PRESSÃO (VAZAMENTO DE GÁS). | UN | 5000 | R$ 7,18 | R$ 35.900,00 |
| 31 | REFRIGERANTE DE COLA, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES (OU EDULCORANTES SE FOR A VERSÃO ZERO), EXTRATO DE NOZ DE COLA (OU AROMATIZANTE NATURAL DE COLA), ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338), CORANTE CARAMELO IV (INS 150D) E CAFEÍNA. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), PIGMENTADA (GERALMENTE COR ESCURA/ÂMBAR PARA PROTEÇÃO DA LUZ), RESISTENTE À PRESSÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA, GARANTINDO A VEDAÇÃO E A MANUTENÇÃO DO GÁS CARBONATADO. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR MARROM ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE COLA, COM CARBONATAÇÃO (GÁS) ADEQUADA E PERSISTENTE APÓS ABERTURA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. INSCRIÇÃO: "CONTÉM AROMATIZANTE". ADVERTÊNCIA: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E FISCALIZAÇÃO INTEGRIDADE FÍSICA: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, COM LACRE VIOLADO, SEM GÁS ("CHOCA") OU COM SUJIDADES EXTERNAS. | UN | 5000 | R$ 9,36 | R$ 46.800,00 |
| 32 | REFRIGERANTE DE GUARANÁ, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), CORANTE CARAMELO IV (INS 150D), CONSERVADORES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), TRANSPARENTE OU PIGMENTADA (VERDE/ÂMBAR), RESISTENTE À PRESSÃO INTERNA DE CARBONATAÇÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA (ANEL DE VEDAÇÃO) QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO GÁS E DO CONTEÚDO. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA. PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE EXIGE A QUANTIDADE MÍNIMA DE EXTRATO DE GUARANÁ PARA A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR ÂMBAR CARACTERÍSTICA, SABOR DOCE E ODOR PRÓPRIO DE GUARANÁ, LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA (PRESENÇA DE GÁS). PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO PELA CONTRATANTE. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEIS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA (MODELO RDC 429/2020). LISTA DE INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, COM RÓTULOS RASGADOS, LACRES ROMPIDOS OU SINAIS DE VAZAMENTO DE GÁS | UN | 5000 | R$ 6,97 | R$ 34.850,00 |
| 33 | REFRIGERANTE DE COLA, DE BAIXA CALORIA (DIETÉTICO/ZERO AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: BEBIDA GASEIFICADA, COMPOSTA POR ÁGUA CARBONATADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA (OU AROMATIZANTE NATURAL DE COLA), CAFEÍNA, EDULCORANTES ARTIFICIAIS (COMO ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO OU SACARINA), ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338) E CORANTE CARAMELO IV (INS 150D). VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), PIGMENTADA, RESISTENTE À PRESSÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009 E LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA ALIMENTOS E BEBIDAS PARA FINS ESPECIAIS (DIET/ZERO). CARACTERÍSTICAS | UN | 500 | R$ 9,52 | R$ 4.760,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR MARROM ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE COLA, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 E RDC 429/2020, CONTENDO: INSCRIÇÃO CLARA: "DIET", "ZERO" OU "SEM AÇÚCAR". ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA PARA FENILCETONÚRICOS (SE CONTIVER ASPARTAME): "CONTÉM FENILALANINA". INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DESTACANDO VALOR ENERGÉTICO ZERO OU REDUZIDO. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, COM LACRE ROMPIDO OU PERDA DE PRESSÃO (SEM GÁS). | | | | |
| 34 | REFRIGERANTE DE GUARANÁ, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), CORANTE CARAMELO IV (INS 150D), CONSERVADORES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. VOLUME UNITÁRIO: 350 ML (TREZENTOS E CINQUENTA MILILITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM LATA DE ALUMÍNIO, HERMETICAMENTE FECHADA, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ANEL/PULL TAB). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR ÂMBAR CARACTERÍSTICA, SABOR DOCE E ODOR PRÓPRIO DE GUARANÁ, COM CARBONATAÇÃO (GÁS) ADEQUADA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE REGULAMENTA A QUANTIDADE MÍNIMA DE EXTRATO DE GUARANÁ. HIGIENE: AS LATAS DEVEM ESTAR ISENTAS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), SUJIDADES EXTERNAS OU SINAIS DE VAZAMENTO. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO PELA CONTRATANTE. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE GRAVADOS DE FORMA LEGÍVEL NO FUNDO DA LATA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA (MODELO RDC 429/2020). INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS LATAS AMASSADAS, ESTUFADAS, COM LACRE ROMPIDO OU COM SINAIS DE "SUOR" EXCESSIVO (INDÍCIO DE MICROFUROS). | UN | 5000 | R$ 4,66 | R$ 23.300,00 |
| 35 | REFRIGERANTE DE COLA, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, EXTRATO DE NOZ DE COLA (OU AROMATIZANTE NATURAL DE COLA), CAFEÍNA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338) E CORANTE CARAMELO IV (INS 150D). VOLUME UNITÁRIO: 310 ML (TREZENTOS E DEZ MILILITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM LATA DE ALUMÍNIO (MODELO SLEEK OU SIMILAR), HERMETICAMENTE FECHADA, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ANEL/SELO DE SEGURANÇA). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COR MARROM ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE COLA, COM CARBONATAÇÃO (GÁS) ADEQUADA E PERSISTENTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009, QUE REGULAMENTA A PADRONIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDAS. HIGIENE: AS LATAS DEVEM ESTAR LIMPAS, ISENTAS DE OXIDAÇÃO, SUJIDADES EXTERNAS OU SINAIS DE VAZAMENTO/UMIDADE. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 E RDC 429/2020 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE GRAVADOS DE FORMA INDELÉVEL (GERALMENTE NO FUNDO DA LATA). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS LATAS AMASSADAS, ESTUFADAS, COM LACRE ROMPIDO OU COM O ANEL DE ABERTURA DANIFICADO. | UN | 5000 | R$ 4,95 | R$ 24.750,00 |
| 36 | REFRIGERANTE, BEBIDA GASEIFICADA NÃO ALCOÓLICA, PRONTA PARA O CONSUMO. SABORES: LIMÃO, UVA, LARANJA. COMPOSIÇÃO BASE: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCARES, SUCO OU EXTRATO VEGETAL DA FRUTA CORRESPONDENTE (MÍNIMO CONFORME LEGISLAÇÃO), ACIDULANTE, AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VOLUME UNITÁRIO: 2.000 ML (2 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET), RESISTENTE À PRESSÃO INTERNA DE CARBONATAÇÃO. FECHAMENTO: TAMPA DE ROSCA PLÁSTICA COM LACRE DE SEGURANÇA (ANEL DE VEDAÇÃO) QUE SE ROMPA NA PRIMEIRA ABERTURA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO Nº 6.871/2009. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CADA FRUTA/SABOR, LÍQUIDO LÍMPIDO (OU COM TURBIDEZ PRÓPRIA NO CASO DE LARANJA/LIMÃO), COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO: MARCA, SABOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE LEGÍVEIS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. INSCRIÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS GARRAFAS AMASSADAS, SUJAS, COM LACRE ROMPIDO OU COM PERDA DE PRESSÃO (SEM GÁS). ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ ENTREGAR OS SABORES NA PROPORÇÃO SOLICITADA NA ORDEM DE FORNECIMENTO. | UN | 5000 | R$ 5,34 | R$ 26.700,00 |
| 37 | REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO ALCOÓLICO, GASEIFICADO. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA INDIVIDUAL TIPO PET COM VOLUME DE 200 ML. SABORES COMUNS: GUARANÁ, COLA, LARANJA, LIMÃO OU UVA. VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES ACONDICIONAMENTO: DEVE ESTAR EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, ÍNTEGRA, COM TAMPA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER OS INGREDIENTES PADRÃO (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES PARA VERSÕES ZERO, EXTRATOS NATURAIS E CONSERVADORES). | UN | 6000 | R$ 2,90 | R$ 17.400,00 |
| 38 | REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, DE 1ª QUALIDADE, PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR BRANCA UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: POTE OU COPO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E | UN | 500 | R$ 8,65 | R$ 4.325,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | HERMETICAMENTE FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 250G. O RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. | | | | |
| 39 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, COCO RALADO OU AROMA DE COCO. PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 0,35G POR BISCOITO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE MOFO, SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 600G, PLÁSTICA, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES NA ENTREGA. | PC | 250 | R$ 8,52 | R$ 2.130,00 |
| 40 | SALGADINHOS FRITOS, SABORES DIVERSOS (COXINHA DE FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISSOLE DE PRESUNTO E QUEIJO, QUIBE), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 20G (VINTE GRAMAS). ELABORADOS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, MASSA COZIDA UNIFORME E RECHEIOS TEMPERADOS. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES FRITOS, COM TEXTURA CROCANTE, COR DOURADA, ISENTOS DE EXCESSO DE ÓLEO (BEM ESCORRIDOS) E SEM SINAIS DE QUEIMADO. NÃO SERÃO ACEITOS SALGADOS COM RECHEIOS QUE CONTENHAM CARTILAGENS, NERVOS OU EXCESSO DE CONDIMENTOS PICANTES. | CE | 400 | R$ 83,87 | R$ 33.548,00 |
| 41 | SANDUÍCHE INDIVIDUAL DE MINI PÃO DE BATATA, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 30G (TRINTA GRAMAS). COMPOSTO POR MASSA DE PÃO DE BATATA MACIA, DE FABRICAÇÃO RECENTE, RECHEADO COM 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE PATÊ DE CONSISTÊNCIA FIRME (SABORES: FRANGO, PRESUNTO OU QUEIJO). O RECHEIO DEVE CONTER AZEITONAS PRETAS PICADAS, SEM CAROÇOS, DISTRIBUÍDAS DE FORMA HOMOGÊNEA NO PATÊ. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO VEDADA A UTILIZAÇÃO DE MAIONESE CASEIRA (USO OBRIGATÓRIO DE MAIONESE INDUSTRIALIZADA COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR). | UN | 6000 | R$ 2,94 | R$ 17.640,00 |
| 42 | SANDUÍCHE TIPO NATURAL NO PÃO FRANCÊS. COMPOSTO POR: 01 (UM) PÃO FRANCÊS DE 50G (PRODUÇÃO DO DIA, CROCANTE); 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 1ª QUALIDADE; 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUÇARELA; 01 (UMA) FATIA DE TOMATE MADURO E HIGIENIZADO; 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE BATATA PALHA (CROCANTE); 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE MAIONESE INDUSTRIALIZADA E 01 (UMA) COLHER DE SOPA DE CENOURA FRESCA RALADA. O PRODUTO DEVE SER MONTADO DE FORMA HIGIÊNICA, ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA (FILME PVC OU SACO PLÁSTICO SELADO) COM ETIQUETA CONTENDO DATA E HORA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. | UN | 5000 | R$ 5,74 | R$ 28.700,00 |
| 43 | SUCO DE LARANJA INTEGRAL, PRONTO PARA O CONSUMO. COMPOSIÇÃO: 100% SUCO DE LARANJA NATURAL, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA FRUTA MADURA (CITRUS SINENSIS), POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. PUREZA: ISENTO DE CONSERVANTES QUÍMICOS (EX: BENZOATO DE SÓDIO OU SORBATO DE POTÁSSIO), ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMAS SINTÉTICOS OU ADIÇÃO DE AÇÚCARES (SACAROSE). DEVE CONTER APENAS OS AÇÚCARES NATURAIS DA PRÓPRIA FRUTA. VOLUME UNITÁRIO: 1.500 ML (1,5 LITROS). APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (PET), DE VIDRO OU CARTONADA (TETRA PAK), HERMETICAMENTE FECHADA E COM LACRE DE SEGURANÇA. REQUISITOS DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO REGISTRO: O PRODUTO DEVE POSSUIR OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA). PADRÃO DE IDENTIDADE: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12/2018 DO MAPA, QUE DEFINE OS PARÂMETROS PARA SUCO INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR CÍTRICO ADOCICADO PRÓPRIO DA LARANJA, ODOR AROMÁTICO E FRESCO. PODE APRESENTAR TURBIDEZ E SEDIMENTAÇÃO NATURAL DA POLPA. PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM VALIDADE: POR NÃO CONTER CONSERVANTES, O PRAZO DE VALIDADE APÓS A ENTREGA DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 30 A 60 DIAS (SE O PRODUTO FOR PASTEURIZADO/ASSÉPTICO) OU CONFORME A TECNOLOGIA DE ENVASE DO FABRICANTE. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 727/2022 DA ANVISA, CONTENDODENOMINAÇÃO CLARA: "SUCO DE LARANJA INTEGRAL". INSCRIÇÃO: "100% SUCO" E "SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR". TABELA NUTRICIONAL (MODELO RDC 429/2020). DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE LEGÍVEIS. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA INTEGRIDADE: NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO), AMASSADAS, COM VAZAMENTOS OU LACRES VIOLADOS. | UN | 500 | R$ 25,99 | R$ 12.995,00 |
| 44 | PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS DE 50GRS, O PÃO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS DE PAPEL PARDO, BEM FECHADOS E ESTES EM SACOLAS PLASTICAS DE MANEIRA HIGIENICA E ORDENADOS, SEM AMASSA-LOS. NÃO É PERMITIDO EM HIPOTESE ALGUMA O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DIRETO EM CAIXAS DE PAPELÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATERIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO.PÃO FRANCES É O PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL(CLORETO DE SÓDIO) E AGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCA CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. COTA 25% | KG | 5000 | R$ 18,93 | R$ 94.650,00 |
| 45 | PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS DE 50GRS, O PÃO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS DE PAPEL PARDO, BEM FECHADOS E ESTES EM SACOLAS PLASTICAS DE MANEIRA HIGIENICA E ORDENADOS, SEM AMASSA-LOS. NÃO É PERMITIDO EM HIPOTESE ALGUMA O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DIRETO EM CAIXAS DE PAPELÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATERIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO.PÃO FRANCES É O PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL(CLORETO DE SÓDIO) E AGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCA CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. AMPLA CONCORRENCIA | KG | 15000 | R$ 18,93 | R$ 283.950,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 46 | MINI SALGADOS FRITOS (DIVERSOS SABORES: COXINHA DE FRANGO, COXINHA DE CARNE, BOLINHA DE QUEIJO, BOLINHA DE CALABRESA, BOLINHA DE PRESUNTO E MUSSARELA, KIBE, BOLINHO DE ARROZ, ETC.). PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 10 GRAMAS. PROCESSAMENTO: DEVEM SER FRITOS EM ÓLEO VEGETAL DE PRIMEIRO USO, APRESENTANDO-SE SECOS, CROCANTES, COM COR DOURADA UNIFORME E SEM EXCESSO DE GORDURA (ASPECTO SEQUINHO). REQUISITOS DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO MASSA: ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LEITE, CALDO DE CARNE/GALINHA NATURAL E TEMPEROS. DEVE SER MACIA E COZIDA ADEQUADAMENTE. RECHEIO: INGREDIENTES FRESCOS E MOÍDOS. PROPORÇÃO MÍNIMA SUGERIDA DE 30% DE RECHEIO EM RELAÇÃO À MASSA. INTEGRIDADE: OS SALGADOS DEVEM MANTER O FORMATO PADRÃO, SEM RACHADURAS OU VAZAMENTOS DO RECHEIO DURANTE A FRITURA. CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE ENTREGA TEMPERATURA: NO ATO DA ENTREGA, OS SALGADOS DEVEM ESTAR EM TEMPERATURA DE CONSUMO (QUENTES) EMBALAGEM: DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS (PADRÃO ALIMENTÍCIO), FORRADAS COM PAPEL ABSORVENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE: SABOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. | CE | 200 | R$ 61,67 | R$ 12.334,00 |
| 47 | MINI CHURROS FRITOS E RECHEADOS. SABORES: DOCE DE LEITE E CHOCOLATE PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 10 GRAMAS. MASSA: ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÁGUA OU LEITE, MARGARINA/MANTEIGA E SAL, COZIDA E MOLDADA EM FORMATO CILÍNDRICO ESTRIADO. RECHEIO: DEVE SER FORNEADO OU INJETADO APÓS A FRITURA, UTILIZANDO DOCE DE LEITE DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E CHOCOLATE (TIPO BRIGADEIRO OU GANACHE), AMBOS DE MARCAS RECONHECIDAS PELA QUALIDADE (ISENTO DE EXCESSO DE AMIDO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: EXTERIOR CROCANTE, COR DOURADA UNIFORME E INTERIOR MACIO. FINALIZAÇÃO: DEVEM SER PASSADOS EM MISTURA DE AÇÚCAR E CANELA EM PÓ APÓS A FRITURA. QUALIDADE: ISENTO DE SABOR RANÇOSO, SEM EXCESSO DE GORDURA (FRITURA SECA) E RECHEIO DISTRIBUÍDO POR TODO O COMPRIMENTO DO MINI CHURROS. REQUISITOS SANITÁRIOS E DE ENTREGA EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS (GRAU ALIMENTÍCIO), FORRADAS COM PAPEL ABSORVENTE, DEVIDAMENTE FECHADAS E IDENTIFICADAS COM SABOR E DATA DE FABRICAÇÃO. CONDIÇÕES DE ENTREGA: OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PRONTOS PARA O CONSUMO (AQUECIDOS), TRANSPORTADOS EM RECIPIENTES TÉRMICOS OU CAIXAS QUE GARANTAM A INTEGRIDADE FÍSICA E A TEMPERATURA. | CE | 200 | R$ 86,36 | R$ 17.272,00 |
| 48 | OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE. PESO LÍQUIDO: MÍNIMO DE 150 GRAMAS (PESO TOTAL DO CONJUNTO CHOCOLATE + BOMBOM). COMPOSIÇÃO DO CHOCOLATE: CHOCOLATE AO LEITE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 25% DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU E MANTEIGA DE CACAU, CONFORME A RESOLUÇÃO RDC Nº 264/2005 DA ANVISA. RECHEIO: DEVE CONTER 01 (UM) BOMBOM DE CHOCOLATE NO INTERIOR, COM PESO APROXIMADO DE 10G A 15G, DEVIDAMENTE EMBALADO. APARÊNCIA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE, COLORAÇÃO HOMOGÊNEA E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EMBALAGEM E ROTULAGEM PRIMÁRIA: O OVO DEVE SER ENVOLTO EM PAPEL ALUMÍNIO OU FOLHA DE ALUMÍNIO (PRÓPRIO PARA ALIMENTOS) PARA PRESERVAÇÃO DO SABOR E HIGIENE. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM EXTERNA EM PAPEL CELOFANE OU POLIPROPILENO DECORADO COM MOTIVOS PASCOAIS, FECHADA COM LAÇO OU FITILHO. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS NORMAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, INDICANDO: INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL. ALERTA DE ALERGÊNICOS (PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE, AMENDOIM, ETC.). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA). COTA 25% - RESERVA MICRO EMPRESA | UN | 2500 | R$ 11,62 | R$ 29.050,00 |
| 49 | OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE. PESO LÍQUIDO: MÍNIMO DE 150 GRAMAS (PESO TOTAL DO CONJUNTO CHOCOLATE + BOMBOM). COMPOSIÇÃO DO CHOCOLATE: CHOCOLATE AO LEITE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 25% DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU E MANTEIGA DE CACAU, CONFORME A RESOLUÇÃO RDC Nº 264/2005 DA ANVISA. RECHEIO: DEVE CONTER 01 (UM) BOMBOM DE CHOCOLATE NO INTERIOR, COM PESO APROXIMADO DE 10G A 15G, DEVIDAMENTE EMBALADO. APARÊNCIA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE, COLORAÇÃO HOMOGÊNEA E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EMBALAGEM E ROTULAGEM PRIMÁRIA: O OVO DEVE SER ENVOLTO EM PAPEL ALUMÍNIO OU FOLHA DE ALUMÍNIO (PRÓPRIO PARA ALIMENTOS) PARA PRESERVAÇÃO DO SABOR E HIGIENE. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM EXTERNA EM PAPEL CELOFANE OU POLIPROPILENO DECORADO COM MOTIVOS PASCOAIS, FECHADA COM LAÇO OU FITILHO. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS NORMAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, INDICANDO: INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL. ALERTA DE ALERGÊNICOS (PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE, AMENDOIM, ETC.). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA). AMPLA CONCORRENCIA | UN | 7500 | R$ 11,62 | R$ 87.150,00 |
| 50 | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO APRESENTAÇÃO: FRASCO PLÁSTICO COM 100ML COMPOSIÇÃO: EDULCORANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA. QUALIDADE: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE EDULCORANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, CONFERINDO SABOR DOCE SEM A PRESENÇA DE SACAROSE (AÇÚCAR). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, INCOLOR, ODOR PRÓPRIO E SABOR DOCE, SEM APRESENTAR SABORES RESIDUAIS METÁLICOS OU AMARGOS ACENTUADOS. SOLUBILIDADE: DISSOLUÇÃO COMPLETA E INSTANTÂNEA EM LÍQUIDOS FRIOS OU QUENTES. EMBALAGEM E DOSAGEM: FRASCO: MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE (POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE), ATÓXICO E OPACO OU SEMITRANSPARENTE. DISPOSITIVO: EQUIPADO COM BICO DOSADOR CONTA-GOTAS QUE PERMITA O CONTROLE PRECISO DA SAÍDA DO LÍQUIDO. VEDAÇÃO: TAMPA COM LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL QUE SE ROMPE NO PRIMEIRO USO. ROTULAGEM E NORMAS: CONFORMIDADE: DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES DA ANVISA (RDC Nº 18/2008) E ALTERAÇÕES POSTERIORES. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: RÓTULO EM LÍNGUA PORTUGUESA CONTENDO: MARCA, FABRICANTE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL E NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/ANVISA OU DISPENSA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES DE VIDA ÚTIL REMANESCENTE NO ATO DA ENTREGA. | UN | 100 | R$ 5,93 | R$ 593,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 51 | KETCHUP DE PRIMEIRA QUALIDADE (PADRÃO "GRAU A"). COMPOSIÇÃO PRINCIPAL: ELABORADO A PARTIR DE POLPA DE TOMATES MADUROS (SOLANUM LYCOPERSICUM), CONCENTRADA E DEVIDAMENTE PROCESSADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES NATURAIS (AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E ESPECIARIAS). TEOR DE TOMATE: DEVE APRESENTAR ALTA CONCENTRAÇÃO DE POLPA DE TOMATE, COM TEXTURA VISCOSA, COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E UNIFORME (SEM TONS ESCURECIDOS OU ALARANJADOS). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SABOR ADOCICADO E LEVEMENTE ACIDULADO, AROMA CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SABORES AMARGOS, FERMENTADOS OU RESIDUAIS QUÍMICOS. CONSISTÊNCIA: DEVE SER HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (LÍQUIDO SEPARADO DA POLPA) E SEM PRESENÇA DE SEMENTES OU PELES DE TOMATE. PROIBIÇÕES: NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO COM ADIÇÃO DE AMIDOS, ESPESSANTES EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES QUE DESCARACTERIZEM O SABOR NATURAL DO TOMATE. EMBALAGEM E ROTULAGEM APRESENTAÇÃO: FRASCO PLÁSTICO "SQUEEZE" DE NO MINIMO 395G, VEDAÇÃO: EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE DE SEGURANÇA. ROTULAGEM: CONFORME RDC Nº 727/2022 DA ANVISA, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ALERTAS DE ALERGÊNICOS E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O ÓRGÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL. O PRODUTO SERÁ REPROVADO CASO APRESENTE CONSISTÊNCIA RALA, EXCESSO DE ÁGUA OU SABOR PREDOMINANTEMENTE ARTIFICIAL/QUÍMICO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO HEINZ, HELLMANN'S OU EQUIVALENTE/SUPERIOR | UN | 200 | R$ 17,08 | R$ 3.416,00 |
| 52 | MAIONESE CREMOSA, TIPO GOURMET/PRIMEIRA LINHA, OBTIDA POR EMULSÃO DE ÓLEO VEGETAL E OVOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: DEVE CONTER ÓLEO VEGETAL DE SOJA, ÁGUA, GEMA DE OVO (PREFERENCIALMENTE DE GALINHA CAIPIRA), AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, SUCO DE LIMÃO E ESPECIARIAS (CEBOLA E FARINHA DE MOSTARDA). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA FIRME E CREMOSA, COR LEVEMENTE AMARELADA (SEM CORANTES ARTIFICIAIS EXCESSIVOS), AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. RESTRIÇÕES ADICIONAIS: NÃO DEVE CONTER AMIDO, ESPESSANTES OU GLÚTEN. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO OU SQUEEZE HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO MINIMO 390 GRAMAS, COM ROTULAGEM CLARA CONFORME NORMAS DA ANVISA. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 A 12 MESES NO ATO DA ENTREGA. O ÓRGÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL. O PRODUTO SERÁ REPROVADO CASO APRESENTE CONSISTÊNCIA RALA, EXCESSO DE ÁGUA OU SABOR PREDOMINANTEMENTE ARTIFICIAL/QUÍMICO REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO HEINZ, HELLMANN'S OU EQUIVALENTE/SUPERIOR | UN | 200 | R$ 13,70 | R$ 2.740,00 |
| 53 | MOSTARDA PREPARADA (MOLHO), TIPO AMARELA TRADICIONAL, OBTIDA A PARTIR DE SEMENTES DE MOSTARDA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, VINAGRE, SEMENTE DE MOSTARDA, SAL E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E PÁPRICA). RESTRIÇÕES DE QUALIDADE: NÃO DEVE CONTER ADIÇÃO DE AMIDOS, ESPESSANTES ARTIFICIAIS OU AÇÚCARES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PASTOSO E HOMOGÊNEO, COR AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PICANTE EQUILIBRADO, ISENTA DE SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO SQUEEZE COM BICO DOSADOR E TAMPA HERMÉTICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G . O ÓRGÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL. O PRODUTO SERÁ REPROVADO CASO APRESENTE CONSISTÊNCIA RALA, EXCESSO DE ÁGUA OU SABOR PREDOMINANTEMENTE ARTIFICIAL/QUÍMICO REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO HEINZ, HELLMANN'S, HEMMER OU EQUIVALENTE/SUPERIOR. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. | UN | 200 | R$ 16,27 | R$ 3.254,00 |
| 54 | SUPLEMENTO HIDROELETROLÍTICO PARA ATLETAS (ISOTÔNICO), DESTINADO À REPOSIÇÃO DE LÍQUIDOS E ELETRÓLITOS PERDIDOS PELO SUOR DURANTE A ATIVIDADE FÍSICA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (POR PORÇÃO): SÓDIO: ENTRE 460MG E 1150MG POR LITRO. CARBOIDRATOS: MÁXIMO DE 8% (80G/LITRO), PROVENIENTES DE AÇÚCARES SIMPLES (SACAROSE, GLICOSE E/OU FRUTOSE). POTÁSSIO: PRESENÇA OBRIGATÓRIA (GERALMENTE ENTRE 100MG E 250MG POR LITRO). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, CORES VARIADAS CONFORME O SABOR (LARANJA, LIMÃO, UVA, TANGERINA, FRUTAS CÍTRICAS, ETC.), SABOR CARACTERÍSTICO E REFRESCANTE. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM GARRAFA PET (POLIETILENO TEREFTALATO) ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM TAMPA DE ROSCA OU BICO DOSADOR, CONTENDO 500ML (PADRÃO DE MERCADO). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TIPO GATORADE, POWERADE OU EQUIVALENTE/SUPERIOR. VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES NO ATO DA ENTREGA. | UN | 2000 | R$ 6,13 | R$ 12.260,00 |
| 55 | MOLHO DE PIMENTA LÍQUIDA, OBTIDO A PARTIR DE FRUTOS DE PIMENTAS MADURAS E SELECIONADAS (CAPSICUM SPP.), MACERADAS OU CURTIDAS EM MEIO ÁCIDO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: PIMENTAS VERMELHAS (EX: MALAGUETA, JALAPEÑO OU TABASCO), VINAGRE DESTILADO E SAL. RESTRIÇÕES DE QUALIDADE: NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, ESPESSANTES (COMO AMIDO), AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: VERMELHO INTENSO CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA. TEXTURA: LÍQUIDA, HOMOGÊNEA, PODENDO APRESENTAR SEDIMENTOS NATURAIS DA PIMENTA. SABOR/AROMA: PICANTE CARACTERÍSTICO, SEM SABOR RESIDUAL METÁLICO OU EXCESSIVAMENTE SALGADO. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA E BICO DOSADOR, CONTENDO 150ML. (VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES NA DATA DA ENTREGA. | UN | 200 | R$ 3,47 | R$ 694,00 |
| 56 | GELO MOIDO PARA CONSERVAÇÃO MATÉRIA-PRIMA: PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE COM ÁGUA POTÁVEL, ATENDENDO AOS PADRÕES DE POTABILIDADE VIGENTES. ASPECTO FÍSICO: SECO, SOLTO, SEM FORMAÇÃO DE BLOCOS SÓLIDOS OU "PEDRAS", FACILITANDO O ESPALHAMENTO SOBRE OS ITENS A SEREM CONSERVADOS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, RESISTENTES A BAIXAS TEMPERATURAS, PESANDO 10KG. | UN | 200 | R$ 15,00 | R$ 3.000,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 57 | GELO EM CUBOS PARA CONSUMO HUMANO. MATÉRIA-PRIMA: ÁGUA 100% POTÁVEL, FILTRADA E TRATADA, ATENDENDO RIGOROSAMENTE À PORTARIA GM/MS Nº 888/2021 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PADRÃO FÍSICO: CUBOS UNIFORMES, CRISTALINOS (SEM TURBIDEZ), INODOROS E INSÍPIDOS. DEVEM ESTAR SOLTOS E INDIVIDUAIS, SEM FORMAÇÃO DE BLOCOS COMPACTOS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, VIRGEM E TRANSPARENTE, COM LACRE DE SEGURANÇA QUE IMPEÇA A VIOLAÇÃO. ROTULAGEM: CONFORME A RDC 259/2002 DA ANVISA, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE E IDENTIFICAÇÃO DE POTABILIDADE. CONDIÇÕES DE ENTREGA TEMPERATURA DE ENTREGA: O GELO DEVE SER ENTREGUE EM ESTADO SÓLIDO, SEM SINAIS DE DEGELO PARCIAL (ÁGUA ACUMULADA NO FUNDO DO SACO), O QUE PODERIA INDICAR FALHA NA CADEIA DE FRIO E RISCO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, RESISTENTES A BAIXAS TEMPERATURAS, PESANDO 5 KG | UN | 200 | R$ 8,87 | R$ 1.774,00 |
| 58 | SALGADINHOS ASSADOS, SABORES DIVERSOS (EMPADINHA DE FRANGO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESFIHA DE CARNE, PÃO DE BATATA COM REQUEIJÃO), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 20G (VINTE GRAMAS). PRODUZIDOS COM MASSA DE PRIMEIRA QUALIDADE (PODENDOSER MASSA PODRE PARA EMPADAS OU MASSA LEVEDADA/PÃO PARA ESFIHAS E ENROLADINHOS).O PRODUTO DEVE APRESENTAR COZIMENTO UNIFORME, COR DOURADA, RECHEIO ÚMIDO E BEMDISTRIBUÍDO, ISENTO DE CARTILAGENS OU EXCESSO DE GORDURA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | CE | 400 | R$ 86,60 | R$ 34.640,00 |
| 59 | SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO: ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DO MOSTO DE UVAS FRESCAS E SÃS (ESPÉCIES VITIS LABRUSCA OU VITIS VINIFERA), NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. PUREZA: INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE ÁGUA/NÃO RECONSTITUÍDO), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES (CONTENDO APENAS OS AÇÚCARES PRÓPRIOS DA FRUTA), SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS. ASPECTOS FÍSICO-QUÍMICOS: BRIX MÍNIMO: 14° (TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS). ACIDEZ: MÁXIMA DE 0,90% EXPRESSA EM ÁCIDO TARTÁRICO. APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA UVA TINTA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DE 1.500ML (1,5L), PODENDO SER DE VIDRO OU CARTONADA (TETRA PAK), HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. | UN | 300 | R$ 19,05 | R$ 5.715,00 |
| | | | | R$ TOTAL | R$ 1.692.642,00 |

1.2 - Informações complementares ao objeto:
Os materiais deverão ser entregues seguindo fielmente as especificações constantes na tabela acima em quantidades definidas na ordem de compras enviada previamente.

## 2 – DOS LOTES

2.1 - **Do agrupamento de itens em lotes:**
Não haverá agrupamento em lote.

## 3 – DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 - A Prefeitura Municipal de Campo Florido/MG, no desempenho de suas funções institucionais, realiza reuniões de trabalho, capacitações de servidores, audiências públicas, sessões de conselhos municipais, eventos comunitários, atividades pedagógicas diferenciadas nas escolas e atendimento humanizado nas unidades de saúde, situações que demandam o fornecimento de lanches aos participantes, servidores, estudantes e pacientes, em cumprimento a princípios de boas práticas administrativas e bem-estar.

## 4 – DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

4.1 - Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

## 5 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.1 – Os requisitos de habilitação deverão seguir o preconiza a Lei 14.133/2021 e constarão no Edital de Licitação.

## 6 – DOS CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

6.1 - O preço deverá ser fixo, em reais, equivalente ao de mercado.
6.2 - Deverão estar incluídas, no preço do material, todas as despesas sem quaisquer ônus para a administração pública, tais como frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

## 7 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

7.1 -**Da amostra:**
7.1.1. Não será exigida a apresentação de amostras.

## 8 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. **Prazo de Entrega:**
8.1.1. Os materiais deverão ser entregues em até 1 (uma) horas antes da realização/inicialização do evento, sendo a ordem de fornecimento descriminando os itens escolhidos devendo ser encaminhada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas ao da data marcada para o evento.

8.1.1.1. A entrega do item ***PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS DE 50GRS... (itens 44 e 45)*** deverá ocorrer diariamente em quantidade, local e horário a ser informado pelas Secretarias solicitantes, em especial à Secretaria de Educação e Cultura nas Escolas Municipais de Campo Florido.

8.1.2. Devidamente justificado e antes de finalizado o prazo de entrega, o fornecedor do produto poderá solicitar prorrogação da entrega, ficando a cargo da área demandante aceitar a solicitação, desde que não haja prejuízo no abastecimento da rede.
8.2. **Do Local e Horário de Entrega:**
8.2.1. Os materiais deverão ser entregues no Almoxarifado Central do município ou nos locais informados previamente na ordem de compras que será encaminhada pela seção de Compras.
8.3. **Condições de recebimento:**
8.3.1. Os produtos serão recebidos:
8.3.1.1. Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de verificação da conformidade do material com a especificação, oportunidade em que se observarão apenas as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva nota de empenho;
8.3.1.2. Definitivo: imediatamente após degustação e verificação de conformidade sensorial (sabor, textura, qualidade), em até 30 (trinta) minutos do recebimento provisório para itens de consumo imediato e até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento provisório para produtos passiveis de estocagem.
8.3.2. O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão-de-obra necessária.
8.3.3 - Caberá ao responsável receber e conferir a qualidade, quantidade, validade e integridade para, posteriormente, atestar as notas fiscais. Contudo, o atestamento da qualidade do que foi entregue poderá ser submetido a uma análise mais criteriosa, caso for necessário.
8.3.4 - Os produtos fornecidos deverão atender às exigências de qualidade de acordo com os padrões estabelecidos pelos órgãos de controle e legislação vigente.
8.3.5 - A entrega dos produtos fora das especificações contidas neste Termo de Referência, com avarias em suas embalagens ou no próprio produto, decorrente do transporte ou com defeitos de fabricação, gera a obrigação da contratada de, por sua conta, recolher os mesmos e providenciar a imediata substituição.
8.3.6 - Reserva-se à Prefeitura o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste termo, podendo aplicar as sanções cabíveis à contratada.
8.3.7 - O representante da Prefeitura Municipal de Campo Florido anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos produtos, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
8.3.8. O recebimento/aprovação do(s) produto(s) pela Secretaria solicitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou

disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se a Administração as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º8.078/90.
8.4. **Cronograma físico-financeiro:**
8.4.1. Não se aplica.

## 9 – DO PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias após a entrega**, acompanhado da Nota Fiscal correspondente e após carimbo e assinatura do(s) responsável(is) pelo cumprimento do estágio de liquidação da despesa.
9.1.1 - A Nota Fiscal Eletrônica - NF-e - deverá ser enviada através de arquivo eletrônico ao e-mail: protocolo@campoflorido.mg.gov.br, todavia, as mercadorias serão encaminhadas juntamente com o DANFE - Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica ou cópia da Nota Fiscal original.
9.2 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser automaticamente descontadas do pagamento a que fizer jus ao licitante vencedor.
9.3 - A Nota Fiscal só será liberada quando o objeto deste Termo de Referência estiver em total conformidade com as especificações.
9.4 - Caso não ocorra o pagamento na data prevista no subitem 9.1 por culpa do MUNICÍPIO, o valor será corrigido pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE.
9.5 - Como condições para a continuidade do contrato, a contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação, inclusive será confirmada a situação de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União).
9.6 - Caso a contratada tenha o recolhimento dos encargos relativos ao FGTS centralizado, o documento comprobatório de autorização para a centralização dos recolhimentos deverá ser apresentado à Administração Pública.
9.7 - Quando a empresa contratada não apresentar situação regular no ato da emissão da Nota de Empenho ou recusar-se a retirar a mesma injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observando-se o disposto no subitem anterior.
9.8 - Não será concedida antecipação de pagamento de créditos.

## 10 –DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**10.1 – Do instrumento contratual:**
10.1.1 - O licitante vencedor será convocado para assinar o competente Termo de Contrato/Ata de Registro de Preços que será encaminhada via e-mail, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.
10.1.2 - O não atendimento à convocação para a assinatura do Termo de Contrato no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, conforme previsto no artigo 90 da Lei Federal n° 14.133/2021.
10.1.3 - O prazo para a assinatura do Termo de Contrato/Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.
10.1.4 - Havendo recusa do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato/Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido, é facultado a esta Administração Pública convocar os licitantes remanescentes para fazê-lo em igual prazo e condições, respeitada a ordem de classificação.
10.1.5 - O Termo de Contrato/Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze), contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma da Lei 14.133/2021.

## 11 –PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA

11.1. Atendendo às exigências contidas no artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado pela autoridade competente, agente para acompanhar a compra, como representante da Administração.
11.1.1 - Gestor e Fiscal:
Gestor: Romildo Antônio de Carvalho Junior
Fiscal: Adriana Rosa de Oliveira
11.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

11.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.
11.4. O CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da CONTRATADA.
11.5. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, que possibilite a aplicação das sanções previstas neste instrumento, deverão ser observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.
11.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas ao Gestor para adoção das medidas pertinentes.
11.6.1. Caberá ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

## 12 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - As despesas referentes a essa aquisição/fornecimento serão empenhadas nas dotações a serem informadas pela Secretaria Municipal de Contabilidade e Orçamento.
12.2. Poderão utilizar a Ata de Registro de Preços todas as secretarias e departamentos da Prefeitura Municipal de Campo Florido/MG, mediante solicitação à secretaria gerenciadora da Ata.

## 13 –DAS GARANTIAS

13.1. **Garantia financeira da execução:**
13.1.1. Não será exigida garantia financeira da execução para este objeto.
13.2. **Garantia do produto: fabricante, garantia legal ou garantia convencional**
13.2.1. Garantia legal estabelecida pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC) de (30 dias - produtos não-duráveis); (90 dias - produtos duráveis) a partir da data de recebimento do produto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial.

## 14 – DA SUBCONTRATAÇÃO

Fica estritamente vedada a subcontratação parcial ou total, sem a prévia anuência da Administração Pública Municipal.

## 15 – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1. **Da Contratada:**
15.1.1. Fornecer os produtos nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento.
15.1.1.1. Entregar os lanches no local, data e horário especificados na Ordem de Fornecimento;
15.1.2. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento.
15.1.3. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado.
15.1.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto, imediatamente após comunicado.
15.1.5. Assegurar ao CONTRATANTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.
15.1.6. Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos materiais, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais.
15.1.7. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.
15.1.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.

15.1.9. Não transferir para o CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.
15.1.10. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
15.1.11. Manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do objeto contratado.
15.1.12. Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da entrega ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização.
15.1.13 - Executar a entrega do objeto deste Termo de Referência em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência e segurança.
15.1.14 - Manter à frente pessoa qualificada para representá-la junto à fiscalização.
15.1.15 - Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar a entrega.
15.1.16 - Cientificar o MUNICÍPIO do andamento da entrega, quando for o caso.
15.1.17. Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 24 horas, eventual impossibilidade de atendimento;
15.1.18. Manter sigilo sobre informações dos eventos e participantes;
15.1.19. Manter regularidade fiscal e trabalhista durante toda a vigência da Ata;

15.2. **Da Contratante:**
15.2.1. Acompanhar e fiscalizar a entrega por meio de preposto designado pelo titular da **Departamento Requisitante**, atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento do objeto deste Termo de Referência.
15.2.2. Rejeitar, no todo ou em parte os itens entregues, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta de preços da CONTRATADA.
15.2.4. Notificar a CONTRATADA no caso de irregularidades encontradas na entrega dos itens solicitados.
15.2.5. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
15.2.6. Conceder prazo de hábil, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.
15.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
15.2.8 - Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução da entrega, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do que foi executado.
15.2.9. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares.
15.2.10. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.
15.2.11. Permitir o acesso do pessoal do contratado ao local de execução da entrega.
15.2.12 - Efetuar o pagamento na forma e prazo previsto neste Termo de Referência.
15.2.13 - Comunicar o licitante contratado qualquer modificação que ocorrer, como a quantidade a ser entregue ou eventual mudança de endereço (de entrega e/ou de instalação do objeto).
15.2.14 - Promover a fiscalização e conferência dos materiais entregues pelo contratado e atestar os documentos fiscais pertinentes, podendo sustar, recusar, mandar refazer ou desfazer qualquer procedimento que não esteja de acordo com os termos deste Termo de Referência.

## 16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações sujeitará a Contratada às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021:

| INFRAÇÃO | PENALIDADE |
|---|---|
| Atraso na entrega até 1 hora | Advertência |
| Atraso superior a 1 hora | Multa de 1% sobre o valor da Ordem de Fornecimento |

| | |
|---|---|
| Não atendimento da Ordem de Fornecimento | Multa de 5% sobre o valor da Ordem + suspensão temporária |
| Fornecimento de lanches em desacordo com as especificações | Multa de 3% sobre o valor da Ordem + substituição imediata |
| Intoxicação alimentar comprovada | Multa de 20% sobre o valor da Ata + impedimento de licitar por até 3 anos |
| Reincidência em infrações graves | Cancelamento do registro de preços + impedimento de licitar |

As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo, garantido o contraditório e a ampla defesa.

## 16 – DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

16.1. No tocante a pesquisa de preço, a mesma foi realizada utilizando-se as disposições do art. 23 § 1º da Lei 14.133/2021 e § 1º do Artº 5º da Instrução Normativa SEGES /ME Nº 65/2021. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de dois ou mais parâmetros de que tratam os dispositivos citados.

Campo Florido/MG, 02 de março de 2026.

Termo de Referência elaborado por:

**ROMILDO ANTONIO DE CARVALHO JUNIOR**
**SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO**